ARS DESTILLATORIA, DAS IST, DIE EDELE VND IN ALLER WELT GELIEBTE...

Giambattista Della Porta

Dem WolEhrwürdigen vnnd Edlen Herrn / Herrn Hugoni Cratzen à Scharpffenſtein / deß hohen ErtzStiffts Mayntz / vnd deß CathedralsStiffts zu Wormbs Capitular-Herrn / auch Probſten deß Käyſerlichen Stiffts S. Bartholomæi zu Franckfurt / ꝛc. meinem gnädigen Herrn.

WolEhrwürdiger / vnd Edler / E. Ehrwürden vnd Gnaden / ſeynd meine bereytwilligſte vnd gefliſſenſte Dienſte jeder zeit zuvor / gnädiger Herr. Ob wol deren bißhero nicht wenig geweſen / die mich von dieſer Mühe allerley Bücher zu der Artzney gehörig / auß andern vnd frembden Zungen in vnſere Hochteutſche Mutterſprach zu verſetzen / abzumahnen vnterſtanden: ſo hat doch die Betrachtung deß vielfaltigen Nutzens / ſo die vnerfahrne / als welche in andern Sprachen nicht geübt / darauß nemen vnd ſchöpffen können /

bey mir mehr vermögt / als der vorermelten Motiven vnd Vrſachen / ſo ſie in vnterſchiedlichen jhren Schreiben an mich einzuführen gepflegt.

Denn daß ſie erſtlich fürgeben / es machen ſolche meine translationes oder Vberſetzungen die edele Kunſt der Artzney allen vnd jeden hergelauffenen Buben / Landtſtreichern / rotzigen Jüden / vnnd zaulosen alten Weibern allerdings gemein / biete dieſelbige jedermänniglich feyl / vnd werffe alſo gleichſam die köſtliche Perlen für die Schwein / iſt alles nit ſolcher meiner Mühe vnnd angewendeten Arbeit / ſondern einig vnd allein dem Mißbrauch zuzuſchreiben. Sintemal mein Intent vnd Meynung nie geweſen / ſolches jetzterzehlte fürwitzige Geſindtlin von ſeinem vorigen Beruff abzufordern / vnd jnen zu dem vielfaltigen Künſtlen / ſo ſie mit Gefahr vieler einfaltigen Leuth täglich vben / Anlaß vnd Vrſach zugeben. Sondern den jenigen hab ich je vnd allwegen zu dienen gemeint / die wegen ferm entlegener häußlichen Wohnung / hart beſchwerlicher Armuth oder anderer dergleichen Vngelegenheit keinen Medicum können haben. Dieſelbige finden in ſolchen Büchern auch etwan einen leiblichen Troſt vnd Linderung jrer Gebrechen / deren ſie im Fall der Noht können gebeſſert ſeyn.

Vnd ob wol groſſe Herrn / adeliche Perſonen vnd ande-

andere fürneme wolhabende Leuth / denen es an allem dem / ſo zur Satisfaction vnd Verehrung eines Doctoris Medici gehört / nit mangelt / ſolche verteutſchte Bücher etwann auch kauffen / vnd in jhre Hoff- vnd Haußhaltunge verwenden / ſo iſt doch keiner ſo vnbeſonnen vnd verwegen / dz er ſich denſelbigen gantz vnd gar vertrawe / vnd die darinnen verzeichnete Artzneyen alſo ſtracks vnd ohn alles ferner Nachforſchen gebrauche: ſondern man pflegt ſich mehrertheils / biß der erforderte Medicus ankompt darinnen zuerſehen / vnd deſſelbigen Rahts alsdenn in einem vnd dem andern zu geleben.

Ob nun ſolchen Perſonen / hoch vnnd nidriges Standts jetzt angedeute hülffliche Handreichung vnd Ertheilung vieler nützlicher teutſcher Bücher vmb gemeltes Mißbrauchs willen zuverſagen / wirdt ein jeder leichtlich zu beantworten wiſſen / der nur ein wenig bey ſich erwegen will / wie ein vnzahlbare Menge Völcker GOtt der Allmächtig täglich ſpeiſt / vnd mit tauſenterley Gutthaten vberhäufft / deren mehrer vnnd gröſte Theil doch ſolche alle ſchändtlich mißbraucht / vnd ſolchen jhren Gutthäter noch darzu läſtert vnd ſchmähet / welcher denſelbigen ſeinen Segen darumb nicht zu rück zeugt / ſondern gut vnd böß / vnd alſo einen mit dem andern genieſen läſt.

Der ander Verweiß/ ſo ich bey offtgedachter meiner Mühe vnd Fleiß deß transferierens halben mangmals hören müſſen/ iſt/ daß ſie vorwerffen vñ ſagen es werde dardurch der Hochmuht vnd groſſe Bauwernſtoltz vieler Barbierer vermehrt/ welche ſolchẽ Büchern täglich obliegen/ vnd ſich folgendts mehrer Sachen/ als jhnen gebühret/ als deß Harn beſehens/ Recept ſchreibens vñ dergleichen vnterfangen. Vnd zwar ohn iſt es nicht/ es finden ſich ſolche Naßweyſe Eſel hin vnd wider/ vnd leyder auch in vnſerer Nachbarſchafft/ die da vnuerſchämpt dörffen fürgeben/ ſie haben mehr Patienten hinder den Zäunen gehabt/ als mancher Doctor ſein Leben lang geſehen: Wiſſen den Bauwern viel vor zu plaudern/ auß dem Harn mancherley zuerzehlen/ vnd ſie dermaſen bey der Naſen herumb zuführen/ Daß die arme einfältige Leuthlin meynen/ ſie ſeyen zu dem aller geſchickteſten Mann in der gantzen Welt gerahten/ vnd können nachmals ſolchen jhren Meiſter krumb Schenckel nicht genugſam rühmen. Wie aber ſolcher Raht dem mehrer Theil bekompt/ ſchämpt man ſich nachmals zuklagen.

Bin ich darumb ſolches alles Vnglücks/ in welches einer oder der ander durch ſolche Hochſprecher vnd frevele Abentheurer wirdt geſtürtzt/ ein Vrſach? Mit nichten/ ſondern dieweil ich vielfaltig vermerckt/

daß

daß etliche auß den angehenden Barbierern einen guten Eyffer hatten / ihre Kunſt auß dem Fundament vnd Grundt zuerlehrnen / ja dieweil ich auch im Werck vernam vnd ſpühret / daß ihrer viel ſehr vngeſchickt mit ihren Patientē verführen / hab ich etliche der fürnembſten Wundtärtzte / alß Ambroſium Pareum, Ioannē Andream de Cruce, &c. in vnſer gemeine Sprach verſetzt: jenen zwar / in ihrem intent vnd rühmlichen Vorhaben zuhelffen / dieſe aber eines beſſern zuvnterweyſen. Welches dieweil es gleich ſo viel zu aller deren Heyl vnd Wolfahrt / ſo etwan in euſſerliche Gebrechen deß Leibs gerahten / vñ demnach der Wundärtzte vnd Barbierer hülff bedörffen / als auch zur Beförderung der Wundärtzte ſelbſt gereicht vnd dient / als wird mich ein jeder verſtändiger deſto mehr vnd eher für entſchuldiget halten / vnd den gegen mich derenthalben gefaſten Vnwillen / laſſen fahren vnd ſchwinden.

Was aber die Kunſt zu deſtilliern für vielfaltigen Nutzen bring / iſt ohne Noht allhie mit vielen Wortten zuerzehlen / ſintemal ſolches von vnſerm Autore in nächſtfolgenter Vorrede an den Leſer mit allen Vmbſtänden beygebracht vnd vermeldet wird.

Daß aber E. Ehrw. vnd Gnaden ich ſolches von mir verteutſchte Büchlin dediciern vnd zuſchreiben dörffen / iſt nicht deren Meynung geſchehen / als hetten dieſelbige ſolcher meiner Tollmetſchung vonnöhten /

ſinte-

ſintemal deren frembde Sprachen vorhin gnugſam kündig/ſondern dieweil ich vermerckt vnd im Werck ſelbſt geſehen/den groſſen Luſt/ ſo E. E. vnd Gnaden zu dem deſtilliern tragen. Solchen Luſten nun in E. E. vnd Gnaden zu vermehren/ vnnd wegen aller deren Gutthaten vnd Beförderungen ſo von derſelbigen ich in viel wegempfangen/mich vnterdienſtlich zu bedancken/hab ich ſolches vnterſtanden. Thue dieſelbige E. Ehrw. vnd Gnaden hiemit der gnädigen Bewahrung GOttes zu geſunder Friſtung befehlen/vnterdienſtlich bittent/ſolch mein geringe Mühe in Gnaden auff vnd anzunemmen/vnd mich/wie bißhero/ alſo auch in künfftigem für den jhrigen zu erkennen. Gegeben zu Franckfurt am Meyn/den erſten Tag Monats Auguſti. Im Jahr nach Chriſti Gebuhrt. M. DC. XI.

E. Ehrw. vnd Gnaden

jederzeit dienſtgefliſſenſter

Peter Vffenbach der Artzney D. vnd beſtellter Medicus daſelbſt.

IOAN-

Vorrede.

IOANNIS BAPTISTÆ PORTÆ von NEAPLES, an den groſzgünſtigen Leſer.

VNter allen Künſten hab ich mich / groſzgünſtiger Leſer / derjenigen je vnd allwegen am meinſten beſlieſſen / vnnd mein gantzes Leben darinnen zu zubringen vnderſtanden / in welchen ich die gröſte Heimlichkeiten der Natur geſpühret / wie gleichsfals auch / welche ich dem Menſchlichen Geſchlecht am nöthigſten vnd zur Außbreytung vnd Beförderung der Ehre Gottes am bequemſten zu ſein vermeint. Vnd demnach aber vnter allen denen / ſo durch die Scharpffſinnigkeit vnd vnerſätliches Nachſinnen der Menſchen / jemals ſind erfunden / keine anzutreffen / welche der Kunſt zu deſtilliern vorgezogen werden möge / hab ich mich auch in derſelbigen am aller meyſten geübt / ſintemal ſie nicht allein in der Artzeney einen vnglaublichen Nutzen bringt / vnd ſchafft / ſondern auch deß Menſchen Schöne vnd Geſtalt gewaltig vermehret / vnd derowegen auch von den aller fürtrefflichſten Leuthen nicht vnbillig wirdt exerciert vnd geliebt. Denn dieſe faſt heylſame Kunſt vnterſteht ſich der Natur alles nach zu würcken / vnd leyſtet derſelbigē alle mügliche Hülff / in dem ſie nemlich ſolche Sachen zuwegen bringt / dergleichen man mit Augen kaum geſehen / vnd derowegen bey vielen vnmüglich ſcheinen. In der Artzeney verrichtet ſie nicht weniger vber groſe wunder: Denn ſie hielfft den aller ſubtielſten Stücken vnd lebhafften Geiſtern / aller Kräuter vnnd Gewächs / zu ſampt derſelbigen Proprieteten vnd Eygenſchafften / ſo da in die Tieffe der Natur verſencket ſindt / auß derſelbigen jhren irrdiſchen Wohnungen herauß / vnnd macht ſie folgents dermaſen rein vnd köſtlich / daß man ſie zu allen gebrechen deß Leibs in vielerley weiß vnd Weg gebrauchen kann / vnd daſſelbige darzu nicht allein in viel geringerem Gewicht / ſondern man richtet auch in kurtzer Zeit mehr damit auß / vnnd ſchafft dem Menſchen gröſſern Nutzen / als mit den Kräutern vnd Gewächſen ſelbſt / in einer groſer Mäng vnd geraumer weyle. Denn welche ſich für groſſen Kran-

cken vnd andern dergleichen vberflüſſiger Mänge / vorgeſchriebenen Artze-
neyen ſcheuwen / wie den der mehrer Theil jetziger Zeit geartet iſt / die finden
allhie in den allerlauterſten vnnd wolriechenden Waſſern / ſo weder ihrem
Mund noch Magen einigen Eckel bringen / die aller beſte vnd beſtändigſte
Hülff / vnd daß ich etlicher Nutzbarkeiten / ſo auß dieſer Kunſt entſpringen /
inſonderheit gedenck / ſo werden nicht allein auß dem Indianiſchen Holtz /
Rhabarbara vnnd dergleichen / ſondern auch auß den allerhärteſten Me-
tallen vnd Steinen / die aller tieffſt gelegene Eſſentiæ, durch dieſelbige extra-
hirt. Welche beydes das Geſicht vnd Geſchmack gewaltig beluſtigen vnd
an vnverderblichen Kräfften alle andere Artzeneyen weit vbertreffen. Das
Waſſer / ohne welches der Menſch nicht ſeyn vnd leben kann / laufft durch
manchen vnreynen Ort / zeugt in ſolchem ſeinem Lauff allerley böſe vnd giff-
tige Eygenſchafftē an ſich / welche man in dem koſten nit baldt vnd leichtlich
ſpüren kann / vnd wirdt durch das deſtilliern dermaſen gereyniget / vnd von
aller ſolcher ſchädtlichen Vnart entlediget / daß man es mit grӧſſerm Nutz /
als das flieſſende vnd Regenwaſſer ſelbſten trincken kan / von welchem doch
Hippocrates bezeugt vnd rühmpt / daß es nimmermehr einige Fäule bekomm /
vnd allen Vnraht von ſich außwerffe vnd verweiſe. Dannenhero denn die
jenige / ſo ſich langem Lebens befleiſſigen / vnd jhre Geſundtheit zuerhalten
begehren / anders nichts / als deſtillierte Waſſer zu trincken pflegen / wie wir
in der Erfahrung bey vielen groſſen Herrn bißhero ſelbſt geſehen. Durch
dieſe Kunſt werden auch die öle bereytet / die ſich faſt leichtlich laſſen anzün-
den / aber ſehr ſchwährlich verlöſchen / vnd derowegen in den Kriegslaufften
groſe Nutzbarkeit gebähren. Vnd wer kann die Balſam alle erzehlen / wel-
che die Wunden vnd andere offene Schäden in einer ſehr kurtzen Zeit alſo
zuheylen / daß gantz kein Narben werden hinderlaſſen vnd geſpühret? Der
viel vnd mancherley Waſſer vnd Oele / ſo zur Ziehrt vnd Vermehrung der
Schöne Manns vnd Weibs Perſonen werden verwendet / vnd wegen jhres
köſtlichen Geruchs zu ſtätigem Gebrauch verwahret / zu geſchweigen: Wie
gleichsfals auch die vnzahlbare vnd vnderſchiedtliche Elixir zu allerley Artz-
neyen dienſtlich. Deñ aller ſolcher ſachen allhie mit Worten vnd eines jeden
inſonderheit zugedencken / iſt meines Erachtens gantz vnmüglich. Durch
dieſe Kunſt werden die Simplicia emendirt / oder verbeſſert / verwandelt /
vnd in jhren Würckungen geſteygert vnd gemindert. Der Calchant / Vi-
triol oder Kupfferſchlag / iſt eins der allerhitzigſten Ding / derowegen alſo
vnd für ſich ſelbſten dem Magen ſchädlich / vnd wird demnach ein öle dar-

auß

auſs extrahiert / welches die blöde vnd Kraffiloſe Mägen gewaltig ſtärckt / die vnuertawliche Speyſen vertawen hielfft / jhme in allen ſeinen Geſchäfften wol bekompt / den verlohrnen Appetit widerbringt / vnd alle Putredines oder Fäulen der Feuchtigkeiten vertreibt / in dem es nemlich den Leib erkühlt. Das jenige / ſo auſs dem Wein deſtillieret wirdt / hat gleichsfals viel vnd mancherley Tugenden / von welcher wegen man es ein Aquam vitæ, das iſt / ein Waſſer deſs Lebens zu nennen pflegt: Dient ſonderlich zur Extraction aller Eſſentiarum, durch welche man faſt aller Gefahr deſs Lebens vorkommen vnd begegnen kann / dieweil ſie nemlich die Kranckheiten vnd Gebrechen deſs menſchlichen Leibs vertreiben / vnd die noch gegenwärtige Geſundtheit dermaſſen beſtättigen / daſs der Menſch / gleich wie die Schlangen / Hirſch vnd Phoenices jr beſchwärlich vnuermögliches Alter von ſich hinweg legen / widerumb jung werden / gleichſam eine Vnſterblichkeit erlangen / vnnd folgendts nicht allein leben / ſondern auch ſolch jhr Leben mit aller Bequemlichkeit vnd ohn allen Anſtoſs vollführen vnd enden. Vnd damit ichs kurtz begreiffe / ſo iſt dieſe Kunſt bey den aller gröſten Königen / Fürſten vnd Herrn / jederzeit in einem ſolchen Anſehen / vnd hohen Wehrt geweſen / daſs ſie es jhnen ſelbſten für die gröſte Ehr gehalten / dieſelbige zubefördern / fortzupflantzen / vnd in jhren Ländern zuerhalten. Dannenhero denn Albucaſis von den Indianiſchen Königen vnd ſonderlich dem Ambracue rhümlich meldet / daſs er ſich ſolcher Kunſt mit groſſem Ernſt beflieſſen. Wie gleichsfals auch Thomas Phrygius von den Königen in Dennemarck vnd Brittannien / deſs Königs Roberti von Neaples, König Franciſci in Franckreich / Herculis vnd Alphonſi, geweſenen Hertzogen von Ferrar vnd Coſmi, Franciſci vnd Ferdinandi, als groſs Hertzogen in Hetruria, welche alle dieſe Kunſt / ſo zu jhrer Zeit noch faſt gering geweſen / gewaltig hervor gebracht / dieſelbige zubefordern / keine Müh vnd Vnkoſten geſpahrt / vnd was ſie von jren andern Wichtigē Geſchäfften vor Zeit vbrig gehabt / alle Stunden daran gewendet / biſs ſie deren zu einer Vollkommenheit verholffen / zugeſchweygen. Darauſs denn erfolget / daſs ſie an Fürtrefflichkeit / Rhum vnnd hohem Anſehen gewaltig gewachſen / vnd dieweil ſie dem Menſchen zu ſeiner Geſundt vnauſsſprechlichen Nutzen bringt / auch bey den Nachkömmlichen zu ewigen Zeiten / lieb vnd wehrt gehalten wird / vnder welchen ſich verhoffentlich jederZeit etliche werden finden / die derſelbigen jmmer weyter nachforſchen / newwe Kunſtſtücklin darinnen erſinnen / die Kunſt je mehr vnnd mehr vermehren / vnd alſo jhr Lob

je länger je weyter bringen. Welche Nachkömmlinge den weniger nicht / als
der groſſe Hermes, Geber auß Arabia / Gigil vnd zu vnſern Zeiten Hortula-
nus, Reſtius, Raymundus Lullius, Arnoldus de Villa Noua vnd
andere mehr / als welche ſolche gleichſam zum erſten erfunden /
zu rühmen vnd zu loben werden ſein.

IOAN-

IOANNIS BAPTISTÆ PORTÆ Deß fürtrefflichen Philosophi vnd Artztes von Neapolis

Deſtillier Kunſt.

Erſte Buch.

Welches iſt vnd handelt von dem Anfang ſolcher Kunſt / derſelbigen vrſachen / vnd was für Inſtrumenten oder Werckzeug darzu zugebrauchen.

Das I. Capitel.

Ob die Kunſt deß deſtillierens von den Alten oder jetzigen Scribenten erfunden worden ſey.

DEmnach von den ſorgfältigen Klüglingen offt vnnd viel gefragt wirdt / ob die Kunſt der Deſtillation ein Erfindung der Alten oder jetzigen Scribenten ſey / als hat mich für gut angeſehen / das jenige / ſo der Vernunfft am meyſten gemäß / allhie zu erklären. Vnd als ich derowegen geſehen / daß die Elteſte vnter den Griechen

dieſer Kunſt nirgend einige Meldung gethan / hab ich gäntzlich dafür gehalten / als ſey jhnen davon nichts bewuſt geweſen. Dann was erſtlich den Dioſcoridem belangt/ſagt derſelbige/ in dem er die weiſe das Bech zu deſtillieren beſchreibt/ alſo: Man fängt das Bech / in dem es wird geſotten/ in reine beſondere Fell auff / in dem man nemlich dieſelbige vber ſein/ deß Bechs / vber ſich ſteigenden Dampff außſpreitet / truckt oder preſt nachmals ſolche Fell in ein Gefäß auß / vnd treibt ſolches alles ſo lang an / als lang das Bech in ſeinem ſieden gelaſſen wird. Andere ziehen auff ſolche weiſe ein rein waſſer auß dem corrumpirten oder verderbten herab in dem ſie nemlich beſondere hültzene Stecklin creutzweis auff einen groſſen Hafen legen/ vnd gleichſam einen Rooſt darauß machen/ein wol gewaſchene Woll drauff ſpreyten / baldt darauff Kolen darunder anzünden/ vñ endtlich den vaporem oder Dampff auß der Woll außpreſſen. Grapaldus iſt mit dem Fumanello einerley Meynung / vnd ſchreibt die Erfindung dieſer Kunſt den Arabiern zu. Auicenna, als welcher vor ſechs hundert Jaren gelebt / thut in Beſchreibung der Catarrē oder Hauptflüſſen deß Alembici vñ deſtillierens auch beſondere Meldung. Dann wann die vberflüſſigkeit der Speiſen in dem Leib durch ſeine gebürliche wege nicht ab vnd außweicht/ wird dieſelbige in dünſte verwandelt/welche nachmals mit einer Vngeſtümme vber ſich in das Haupt ſteigen / daſſelbige beſchwerē/daſelbſt durch deß Hirns natürliche Kälte in waſſer oder feuchtigkeiten werden verwandelt/ vñ folgends durch die Naßlöcher herab flieſſen / dergleichen dann in dem deſtilliern zugeſchehen pflegt/ in dem nemlich die Dämpff oder Dünſte von den Kräutern in dem Deſtillierkolben vber ſich ſteigen/ oben in dem Helm zu waſſer werden / vnd durch deſſelbigen Schnabel in das Vorſetzlin herab rinnen.

Ferner gedenckt Auicēnas auch deß Roſenwaſſers inſonder-

derheit. Die Arabier/welche von der Chirurgia oder Wund-artzney geſchrieben/geben vor/ als ſey dieſe Kunſt bey jhnen gleichſam aufferzogen vnnd geboren. Alſo beſchreiben Rhaſes vnd Albucaſis die weiſe ein wolriechent Waſſer auß den Roſen zu deſtilliern/ebener maſſen wie es vor zeiten die König zu machen gepflegt. Vnter allen aber hat Geber gantz klärlich vnd eygentlich von dieſer Kunſt gelehrt.

Das aber die Kunſt der Deſtillation gleichſam ein Schweſter der Alchimy ſey/vnd mit derſelbigen einerley Vrſprung vñ Gebärerin hab/iſt je vnd allweg meine Meynung/ geweſen/ ſintemal man viel Alchimiſtiſche Geſchäfft one deſtilliren nit verrichten kan/vñ in dē die Künſtler den Metalli-Künſten nachgeforſcht/ haben ſie viel Heimlichkeiten deß deſtillierens erfunden. Vnd ſonderlich als Hermes der aller Elteſte Scribent von dem Lapide Philoſophorum redent ſagt / es ſey der Winde gleichſam in ſeinem Leib ſchwanger geweſen / ſind alle Tollmetſcher einhelliglich der Meynung / es ſeyen dieſelbige Wort von dem deſtilliern gemeynt. Dann in dem die Sachen / ſo man deſtillieren will / in einen Dampff oder Dunſt verwandelt werden / vber ſich ſteigen/ vnd von der Höhe widerumb herab fallen/ bekompt es gleichſam das Anſehen/als hab der Wind in ſeinem Leib getragen. Mit dieſem haben es auch die aller gelärteſte Arabiſche Philoſophi gehalten / als welche von dem Lapide Philoſophorum geſchrieben vnd auß den Elteſten geweſen. Zum aller letzten aber iſt dieſe Kunſt auch auff die Griechen vnd Latiner gerahten / als bey welchen ſie ein lange zeit gantz vnbekannt geweſen. Der Alembic vnd andere Deſtilliergefäſſe werden auch von dem Nicandro beſchrieben/in dem er deß Roſenwaſſers gedenckt.

Das ij. Capitel.

Was die Deſtillatio an jhr ſelbſten ſey.

DIe Deſtillatio/ als welche bey den Griechen καταστάλαγμα genennet wirdt / iſt eygentlich anders nichts / als das ſanffte herab tropffen deß waſſers/ ſo auß den Deſtillier Gefäſſen herauß fleuſt. Das Vas Deſtillatorium, Kolb oder Deſtillier Gefäß/ ſagt Grapaldus, ſey das jenige / in welchem wañ man ein Fewer darunter macht/ die Simplicia zu Waſſer werden / vnd folgents durch den Schnabel deß Gefäſſes herauß tropffen. Geber aber ſagt in ſeiner Summa perfectionis, es ſey die Deſtillatio anders nichts / als ein Eleuatio oder Erhöhung der waſſerichen Dünſte in dem Gefäß/welche Beſchreibung doch mir keines wegs gefallen will / ſintemal er vnter allen Deſtillationen auch der jenigen gedenckt / ſo durch das Filtrum angeſtellt vnd verrichtet wirdt/in deren man doch durchauß keine Auffſteigung der Dünſte ſpühren kann / gleich wie ſie dann auch in keinem Kolben geſchicht. Beneben welchem er dann auch keiner Krafft vnnd Würckung der Wärmbde Meldung thue/als durch welche alles verrichtet wird. Zugeſchweigen/ daß auch in der Deſtillation per deſcenſum durchauß keine Vapores oder Dünſte auffzuſteigen pflegen. Etliche haben zu dieſer Definition oder Beſchreibung die beyde wört- lin vi ignis, dz iſt/ durch die gewalt deß Fewers hinzu geſetzt/ vnd alſo verhofft / derſelbigen Beſchreibung zu einer Vollkommenheit zu helffen / thun aber der Sachen auch in ſolchem nicht genug/ſintemal nicht allein durch die Gewalt deß Feuwers / ſondern auch durch die Wärmbde deß Miſts / Kalchs / Sonnen vnd anderer warmen Sachen die Vapores oder Dünſte werden erhoben. Nach deß Ioannes Langij Meynung iſt die Deſtillatio ein Eliquatio oder Verſchmel-

ſchmeltzung der Feuchtigkeiten / ſo durch die Gewalt der Wärmbde zu Dünſten worden / vnnd oben durch die Kälte widerumb geſtanden. Hergegen iſt männiglichen bewuſt/ daß die Feuchtigkeit in dem Deſtillieren nicht verſchmeltzt/ ſondern in einen Dunſt verwandelt wirdt / gleich wie dann auch die Dünſte nicht alle zeit durch die Kälte geſtehen. Sintemal in der aller ſtärckſten waſſer Deſtillation die Dünſte/ ſo da zu dem höchſten Theil deß Helms hinauff ſteigen / nirgent einiger Kälte begegnen / ſondern der aller gröſten vnnd gleichſam brennenten Hitz. Fumanellus aber ſagt / es ſey die Deſtillatio ein Extractio ſiue Secretio, das iſt/ ein Herauſzziehung oder Abſonderung der Feuchtigkeiten welche durch die Krafft vnd Gewalt der Wärmbdte tropffen weiß zu dem Gefäß herauß rinnen / vnd zu viel vnd mancherley Artzneyen werdẽ gebraucht. In welcher Definition er dann deß Meſuæ Meynung vnterſchreibt / der da ſagt / es ſeyen in den Simplicib. etlicherley vngleicher Art Stücke mit einander vermiſcht/ welche durch die Hülff der Alchimy vnd Würckung der Wärmbdte nachmals werden vnterſcheiden / vnd von einander zertreunt. Dannenhero denn ſolche deſtillationes oder ſublimationes weder Waſſer / noch Oele / ſondern eher man zum Werck der Deſtillation ſchreyt / ein diuerſa ſubſtantia oder vngleiches Weſen ſeyn müſſen / Derowegen ſie es ein Kunſt zu deſtilliern vnd ſublimiern nennen/ gleich als werde ein jede deſtillatio durch die Eleuationem oder Erhebung der Dünſte vollendet/ da doch die Erfahrung bezeugt / daß deren viel per deſcenſum oder das Vnter ſich ſteigen geſchehen. Derowegen ein rechte vnd vollkommene Definition oder Beſchreibung dieſer Kunſt zugeben / iſt ſie/ die Deſtillatio, eygentlich ein Reſolutio oder Zerlaſſung der feuchten Theil durch die Krafft der Wärmbde in einen Vaporem oder Dunſt / welcher Dunſt nachmals durch die

Kälte vnd Conſtipationem, ſo jme oben in dem Gefäß begegnen/ widerumb in einen Liquorem oder Waſſer wirdt verwandelt. Denn ob ſich ſchon die Dünſte in den ober theil deß Brennhelms erheben/ vnd jhnen daſelbſt ein Kälte begegnet/ verwandeln ſie ſich doch eher nicht in Waſſer/ ſie werden denn zuvor vermehrt vnnd zu einer Dicke gebracht/ wie wir oben von den ſtarcken Waſſern haben vermeldet. Vnd dieweil durch ſolche Conſtipation oder Zuſammenhäuffung die Gefäß offtmals zerſpringen/ ſpreitet ſich der Rauch vnd Dampff dermaſſen auß/ daß jn das gantze Hauß kaum kann faſſen/ der doch zuvor in einem kleinen vnd engen Gefäß eingeſchloſſen vnd behalten ward/ wie in vnſern Meteoris weitläufftig iſt vermeldt/ da wir von dem Vrſprung deß Regens haben diſcurriert.

Das iij. Capitel.

Daß die Kunſt zu deſtilliern vns von der Natur ſelbſten mitgetheilt vnd verliehen ſey.

WArumb die Kunſt zu deſtilliren alſo newlich an Tag kommen vnd erfunden worden ſey/ kann ich mich nicht gnugſam verwundern/ ſintemal die Natur ſelbſt vns dieſelbige in ſo viel vnd mancherley Sachen vor Augen geſtellt vnd gewieſen. Denn da ſonſten nichts zu finden/ daß vns deſſen hette können erinnern/ were es doch mit der Erden genug/ als welche/ ſo baldt ſie durch die Krafft der Sonnen wird erwärmet/ durch jhre verborgene meatus oder Lufftlöchlin jre beſondere Vapores vnd Dünſte herauß läſt/ welche nach dem ſie biß in die Höhe der Lufft gelangen/ durch derſelbigen Kälte zuſammen gehäuffet/ herabwertz zuruck getrieben werden/ vnd mit jhrem herab tropffen die Erde befeuchten. Von dieſen Sachen ſagt Hippocrates in dem

Buch von den flatibus, als da er den Schweiß deß Menſch-
lichen Leibs beſchreibt/alſo: Es muß alles verſchmeltzen/was
die Gewalt deß Fewers begreifft / vnd was für Spiritus oder
Geiſter darauß entſpringen / die werden / ſo baldt ſie zu den
meatibus oder Lufftlöchlin deß Leibs gelangen / zu einem
Schweiß / ſintemal alle Spiritus die ſich jrgent zuſammen
häuffen/in Waſſer werdē verwandelt vñ durch die Schweiß-
löchlin deß Leibs jren Außgang bekommen: gleich wie der v-
ber ſich ſteigende Dampff eines heiſſen Waſſers / wenn er jr-
gendt eine Hindernuß oder Anſtoß in ſolchem ſeinem Auff-
ſteigen betrifft / alſo baldt fett vnnd dick wirdt / biß endlich die
Tropffen von den Corporibus herab fallen / in welchem der
Dampff auffgehalten vnd zuſammen gehäuffet worden iſt.
Zu dem iſt auch auß dem Auicenna durch das Exempel der
Catarrh oder Flüſſe deß Haupts erwieſen / welcher geſtalt
die Dünſte durch Hülffe der natürlichen Wärmbde in das
Haupt hinauff ſteigen / ſich daſelbſt außſpreiten / durch die
Kälte deß Hirns zu Waſſer werden / von dannen jhren weg
durch die Naßlöcher herauß nemen / alſo die gemelte Flüſſe
verurſachen vnd gleich als durch den Schnabel deß Brenn-
helms herab tropffen. Vber das bezeuget ſolches auch dieſes
geringe Exempel / denn wann man das Eſſen / ſo etwann in
eine Schüſſel angerichtet vnnd lang warm behalten werden
ſol/mit einer andern Schüſſel zudeckt / werden alle Dämpff/
ſo vnter deſſen von der heiſſen Speiß vber ſich ſteigen/ vnd an
dieſelbe öberſte Schüſſel gelangen/ daſelbſt zu Waſſer/ſinte-
mal die Kälte d' oberſten Schüſſel die Dämpffe alſo zu zwin-
gen erſtlich Bläßlin vnd folgens gar in Waſſer zu verwan-
deln pflegt / daß dann Tropffenweiß herab felt vnnd die
Speiſe gleichſam vberſchwämbt. Auß welchem allen denn
vnſere Vorfahrn die Kunſt deß Deſtillirens billig hetten ſol-
len abnemmen vnd deſto eher erfinden.

Das iiij. Capitel.

Von der viel vnd mancherley Weiſe zu deſtilliren/ vnd ſonderlich der jenigen/ ſo durch das Aufſſteigen bey dem Fewr geſchicht.

GLeich wie ein jede bewegung entweder ſtracks wegs in die Höhe/ oder von derſelbigen herabwerts/ oder nur ein wenig gegen der Tieffe zu geſchicht/ alſo verhelt ſichs auch mit dem Deſtiliren/ vnd daſſelbige nach der Gelegenheit vnd Art eines jeden Krauts: Denn etliche begeren vermög jrer ſubtilen Geiſter vnd zarten Subſtantz ſtracks wegs in die Höhe/ etliche eylen von wegen jhrer erdmäſſigen Conſiſtentz von oben herab/ etliche aber ſind einer mittelmäſſigen Natur/ vnnd haben demnach weder in die Höhe noch auch in die Tieffe ein beſondere groſſe Begirdt/ vnnd bleiben demnach gleichſam in der Mitte ſchweben. Derohalben man denn auch die Gefäß/ ſo zu dem Deſtilliren werden verordnet/ nach ſolchem Vnterſchiedt accommodiren vnnd richten muß/ daß man nemlich zu dem Dampff oder dunſtreichen Sachen die ſtracks vber ſich gerichtete Kolben/ zu den andern/ ſo aller Dünſt vnd Geiſter ohn/ hinabwerts gewendete vnd zu den dritten ſolche die vnter beyden das Mittel haben/ erwehl vnd gebrauche.

Auff wie vielerley weiſe das Deſtilliren werde verrichtet.

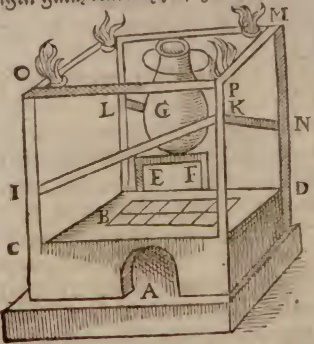
Ein jede aber vnter dieſen jetztgemeldten dreyerley Geſchlechten der Deſtillation wird widerumb in vier andere vnterſchieden/ als nach der Zahl der vier Elementen/ durch deren jedes mann auch zu deſtilliren pflegt/ vnnd ſindt alſo der Deſtillationen zwölff an jhrer Zahl/ von deren jeder zu ſeiner Zeit vnnd an ſeinem gebürlichen Orth gemeldet wirdt/ inſonderheit aber vnnd am allererſten von der jenigen/ ſo durch die Hülffe deß Feuwers geſchicht/ alß

als deren wir vns fürnemlich gebrauchen / wenn wir nemlich die Feuchtigkeiten oder Geiſter / ſo ſich etwas tieff in die jrrdiſche Stück vnd Theil eingeſetzt/durch groſſe Gewalt deß Feuwers auß den Waſſern begeren herauß zuzwingen/als nemlich die Ole vnd ſtarcke Waſſer / alſo daß das Fewer das Geſchirꝛ ſelbſt berühre.

Die Conſtruction oder Gebäuwe deß Ofens betreffend/läſt man runde oder viereckete Wände / vier Finger dicke vnd eines Schu hoch/zween Schu von einander abgeſondert auß Kalch oder einem ſtarcken Laymen / damit ſie nit leichtlich zerbrechen vnd die Hitze deß Feuwers können erleiden/von der Erden auffrichten/ dieſelbige nachmals oben zuſam̃en fügen vnd ſchliſſen/ das ober Theil mit einem runden oder vierecketen Loch durchbrechen / daſſelbige Loch mit einem Getter oder Rooſt von eyſernen Trähten verſehen / oder mit Laymen verkleiben vnd hin vnd wider durchlöchern/dam̃it die Aſche dardurch könne hinab fallen. Setzt vnd ordnet auff das vorgemelte Obertheil widerumb andere Wände anderthalb Schu hoch / macht ſtracks vber dem erwehnten Rooſt ein offen Fenſter eines Schuchs weit. Durch welches man die Kohln vnd Holtz hinein werffen könn/ legt oben vff die Wände zwey eyſerne Stänglein alſo weit von einander / daß ſie der Kolbe mit ſampt den Sachen / ſo man deſtilliren will / darauff könne beruhen / bauwet auff die eyſerne Stangen oder Träht widerumb andere Wände in der Höhe eines Schu / fügt dieſelbige oben zuſammen vnd läſt jedoch ein Loch / durch welches man den Kolben hinein ſetzen könne / damit die Flamme deß Feuwers/ſo vnter dem Kolben angezündet wirdt / oben an dem Gewälb anſtoſſe / in ſolchem widerkehren deſto mehr zu jhm gelange vnd durch ſolche jhre Krafft die Vapores oder Dünſte in die Höhe bewege / welche alsdenn in dem Helm werdē gehäuffet / nach dem ſie zu Waſſer worden/tropffenweiß herab fallen vnd ſich in dz Receptaculum oder Vorſetzlin

Conſtruction vnd Gebäuw deß Ofens.

ſetzlin verſamblen. In den vier Ecken deß Thurns macht man vier runde Löcher zween Finger weit / durch welche der Rauch ſeinen Außgang hab / wie ſolches alles auß der nachfolgenden Figur gantz klärlich zu ſehen.



H.M.C.D. Der Ofen ſelbſt.

A. Das vnterſt thürlein / durch welches die Aſche herauß genommen wirdt.

B. Der Rooſt.

E.F. Das Fenſterlin/ durch welches man das Holtz oder Kohln hinein zuwerffen pflegt.

G. Der Deſtillierkolb.

I.K.L.N. Die eyſerne Stänglein / auff welchen der Kolb beruhet.

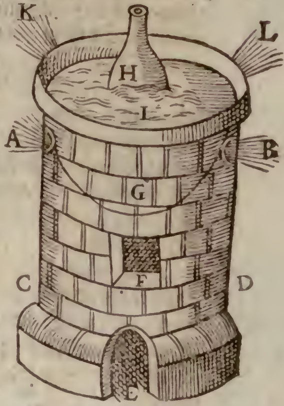
H.M.O.P. Die vier Rauchlöcher deß gantzen Gebäuws.

Das v. Capitel.

Von der Deſtillation/ſo auch durch das Auffſteigen jedoch durch Mittel der Erden geſchicht.

Als denn allein pflegt man durch das Mittel der Erden zu deſtilliern/ wenn man etwas gelinder zu handeln begeret/ als durch das Feuwr geſchicht / als wenn man nach den ſubtilern Stücken trachtet / vnd die Geiſter ſich nicht ſo tieff in den Schoß der Erden haben verſenckt. Der Ofen ſo zu ſolcher Deſtillation bequem / verhelt ſich in ſeiner Conſtruction vnnd gantzem Gebäw alſo. Man macht denſelbigen dem vorigen gleich/ jedoch nicht viereckt/ſondern rund/ damit er den Kopff deſto beſſer könne faſſen / braucht darzu den allerbeſten Laymen oder

oder Ertz damit jn die Vngeſtům deß Fewers nit verderbe/ ordnet eyſerne Stangen hinein/ darauff die Gefäß zu ſampt den Sachen/ ſo zu deſtilliren ſindt/ beruhen. Man muß aber den Kolben oben alſo richten/ daß er dem Ofen in der Höhe gantz gleich ſey/ vnd denſelbigen oben wol verkleiben/ damit niergent einige Flam̃ oder Rauch herauß ſteige vnd den Kolben verletze. Neben auff den Seiten läſt man vier vnterſchiedliche Löcher/ durch welche der Rauch vnd Flam̃ ſeinen Außgang hab. Die Aſche muß man durch ein reyn Sieb zuvor laſſen reitern/ den öberſten Bodẽ deß Ofens eines Fingers hoch damit beſtrewen/ den gläſernen Kolben drauff ſetzen vnd rings herumb biß an ſeinen Halß mit der Aſchen vmblegen. Oder da du es noch beſſer zu machen begereſt/ ſo nimb reinen gereiterten Sant/ vnd der aller ſubtilſten Feyelſpän von Eyſen/ lege es vmb den Kolben biß an denſelbigen Halß fein dicht auff einander herum̃/ ſtreich die Fugen mit Laymen allenthalben fleiſſig zu/ vnd laß es d' Gebür nach trucknen/ damit es nit widerumb auffſpringe vñ einen geiſtmäſſigẽ Dampff durch ſich herauß paſſiren laſſe/ denn wo ſolches geſchicht/ iſt alle Mühe vnd Vnkoſten verſpielt: Endlich laß dz Fewr darunter anzünden/ vnd demſelbigen ſo lang zuſchüren/ als lang es die Sachen ſo du zu deſtilliern begerſt/ erfordern.



A.B.C.D. Zeigẽ vñ weiſen dẽ Ofen ſelbſt.
A.B.G. Die eyſerne Stang/ auff deren der halbe Zirckel beruhet.
H. Der Deſtillierkolb. I. Die Aſche.
F. Das Thürlein/ durch welches man die Kohln oder Holtz hinein wirfft.
E. Das Thürlein/ durch welches man die Aſchen herauß nimpt.
A.B.K.L. Die Rauchlöcher.

Das vj. Capitel.

Von der Deſtillation / ſo per aſcenſum oder das Auffſteigen vnnd durch Mittel deß Luffts geſchicht.

DEr Oefen / welche den Lufft erwärmen / ſind zweyerley Geſchlecht vnd Art / ſintemal die Hitze / ſo in dem Lufft wird erregt / entweder von dem Fewer ſelbſt / oder von dem Waſſer her entſpringt / das letzte Mittel / als das Waſſer / wirdt alsdenn gebraucht / wenn man etwas gelinder vnnd ſanffter als durch den erhitzigten Lufft zuhandeln begert / welches wir in das nachfolgende Capitel wöllen verſchieben / vnd allhie allein von der erſten weiſe reden / vnd betreffend derſelbigen Ofen / ſetzt man ſeinen Vntertheil oder Grundfeſte auff zween vnterſchiedliche Füſſe von gebachenen ſteinen gemacht / damit ſie deſto feſter ſtehen vnd den gantzen Ofen zu ſampt dem Gewicht der Gefäß ein lange zeit können ertragen. An ſeinem vnterſten Theyl macht man ein beſonder Thürlein / durch welches die Aſche / ſo von dem verbrannten Holtz oder Kohln vberblieben / könne herauß kommen / bereitet vber demſelbigen Thürlein einen Boden oder Eſterich / verſihet ſolchen in der Mitte mit einem eyſernen Rooſt / darauff das brennente Holtz beruhe / vnd führet zur Befeſtigung ſolches Vntertheils eine Maur anderthalb Schu hoch auff. Auff dieſe Grundfeſte ſetzt man nachmals das Gewälb / formiret daſſelbe einem Ey gleich vnd richtet ſeine gantze Höhe vnnd Breyte nach den Gefäſſen / die man hinein zuſetzen / vnnd zu ſolchem deſtillieren zugebrauchen begert / als nemlich die Breyte oder Weite auff vier / die Höhe aber auff ſechs Schue / damit es der Gefäſſe oder Kolben auff zwantzig oder dreyſig zumal in ſich faſſen vnd begreiffen könne. Derowegen dann ſolches Gewälbs Maur hin vnd wider ſeine beſon-

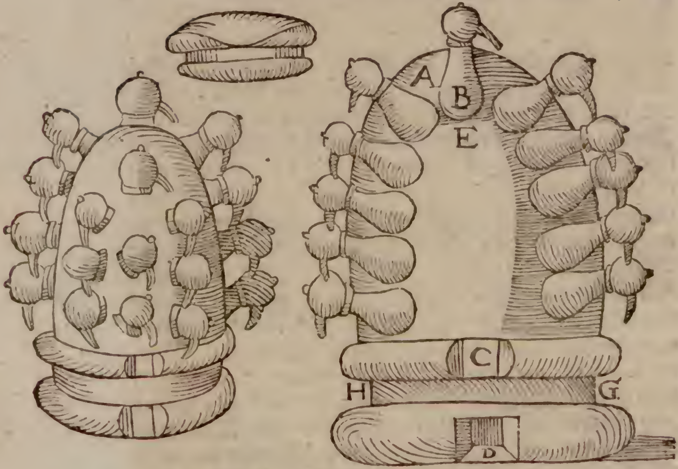
beſondere Löcher haben muß / durch welche man die jrꝛdine oder gläſerne Kolben / die ſich an der Form eine Vrinal oder Harnglaß vergleichen / an allen Orten / als oben / vnten vnd auff allen Seiten / vnd je eins ſo weit von dem andern könne hinein ſetzen / daß ein jedes vnten ſeinen beſondern vnd vnterſchiedlichen Raum hab / da ſein Receptaculum od' Vorſetzlin den Schnabel deß Helms könne vff vnd annemen / die deſtillirende Feuchtigkeit in ſich empfangen vnd vnverhindert ſtehen. Die Fugen oder was zwiſchen den Kolben vnd deß Ofens Maur offen iſt / muß man mit Laymen alſo verkleyben / daß nicht die geringſte Wärmbde oder Rauch dardurch herauß könne / ſondern alles darinnen bleib / vnnd inwendig zu den Kolben gelange. Vber dem Fundament aber werden zu dem Außgang deß Rauchs vier Löcher gelaſſen / damit das Feuwer nicht erſticke. Wenn die Kolben gläſern ſind / pflegt man ſie vnten in der Rūnde herumb mit einem harten Laymen zu verſehen / darmit ſie von der Hitz nicht etwan zerſprengt / vnd alſo beneben der Mühe auch der Vnkoſt verſpielet werde. Die Kolben füllet man mit denen Sachen / ſo zu deſtillieren ſindt biß oben voll / ſetzt einem jeden ſeinen Helm der Gebür nach auff / kleibt alles das / ſo zwiſchen denſelbigen vnd dem Kolben offen iſt / mit Laymen vnd Spreuwer vermengt fleiſſig zu / vnnd vberlegt den Rooſt mit eychen Kohln / als welche etwas länger wehren vnd ein fein gleich Feuwer erhalten. Vnd wann der Rauch zu ſampt der Hitze in die Höhe ſteigt vnnd den Lufft erhitziget / müſſen die darzu verordnete Diener auff die Kolben gute Achtung geben / damit das Feuwer nicht vber die Gebühr werde getrieben vnd vermehrt.

A. Die Stück vnd Theil deß Ofens.

B. B. Die Kolben.

C. Der Ort deß Feuwers.

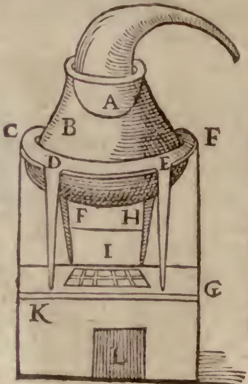
D. Das Thürlein / durch welches man die Aſchen herauß nimbt.



E. Deß Ofens Gewälb.
G.H. Deß Ofens Fundament.

Welche aber mehr nit / als ein gelinde vnd ſanffte Wärmbde erfordern / die brauchen zwar auch einen ſolchen Ofen / jedoch in demſelbigen einen Keſſel mit Waſſer / welcher auff den eyſernen Rooſt wirdt geſetzt. Denn ob ſchon das Fewr darunter etwas hell vnnd hefftig angeblaſen wirdt / ſo gibt doch das Waſſer in dem Keſſel feine gelinde Spiritus oder Geiſter von ſich / welche die ſubtile Dämpffe auß den ſimplicibus oder Kräutern herauß locken / vnd in denſelbigen nit den geringſten Geſchmack oder Warzeichen einiges Brandts hinderlaſſen. Derowegen dann die Waſſer / welche man jnnerhalb deß Leibs zu gebrauchen pflegt / auff ſolche Weiſe am allerbeſten vnd bequemlichſten werden deſtilliert.

Wenn man aber in einem truckenen Geſchirꝛ zu deſtilliern begert/ macht vnd ordnet man den Ofen alſo: als man ſetzt den Kolben mit einem engen Mundloch vnnd weiten Vntertheil mit ſampt den Sachen/ ſo zu deſtilliern ſindt/ in einem kůpfferen Keſſel/ oder da kein Keſſel zugegen/ in ein jrꝛdinen Geſchirꝛ hinein/ fůgt den Kolben vnd dz Gefåß in welchem derſelbige ſteht/mit einem Laymen fein zuſam̃en/damit die Wårmbde nicht etwan darzwiſchen herauß ſteige vnd verſchwinde. Es muß aber das groſe Geſchirꝛ allenthalben fein von dem Ofen gefaſt werden oder auff ſeinem beſondern Eſterich an vier Orten vnterſtůtzt/oder ſonſten auff etwas anders beruhen vnd alſo bald ein gut hell Fewr vnter jhm haben/ dardurch er nach Gebůr werde erwårmbdt. Denn alſo wird der darinnen verſchloſſene Lufft auff das allerhåfftigſt enzůndet/ vnd die in dem kleinen Kolben verſperrete Matery durch denſelbigen deſto beſſer in die Hőhe getrieben/ von dannen ſie ſich nachmals tropffenweis widerumb herab vnd in das Vorſetzlin begibt.



C.F.K.G. Der Ofen ſelbſt.

B. Das Gefåß/ in welchen der Kolb wird geſetzt.

A. Der Kolb.

E.F.H.D. Die vier Fůß oder Eyſen/ vff welchen das Gefåß beruhet.

I. Das Thůrlin/ durch welches das Holtz hinein gelegt wirdt.

L. Das Thůrlin/durch welches man die Aſchen herauß zu nemmen pflegt.

Das

Das vij. Capitel.

Von der Deſtillation/ſo durch das Auffſteigen vnd durch Mittel deß Waſſers geſchicht.

DIeſe deſtillatio wird in allen Apotecken Deſtillatio per Balneum genant/ vnd hat mit der nächſt vorigen einerley Ofen/ ohne daß in demſelbigen ein küpfferner lärer concha oder Keſſel wirdt gebraucht/ in dieſem aber deß küpffernen Keſſels inwendiger Boden dreyer Finger hoch mit Graß/woll oder andern dergleichen weichen Sachen beſtreuwet/ damit der Kolb nicht auff dem Kupffer ſelbſt ſtehe vnnd zerbreche/ gleich wie man denn den Kolben auch mit ſolchen Sachen biß an den Halß rings herumb vmblegt/ dann er ja nirgend anſtoſſe vnd verderbe. Oben beſchwert man jhn mit allerley/auff daß jhn das Waſſer in dem Keſſel nicht empor hebe/ geräſp oder macht jhn mit beſondern Ketlein feſt/ vnd neben an dem Rand deß Ofens beſondere Löcher/dadurch der Rauch zu ſampt den Flammen ſeinen Außgang möge bekommen. Wann ſolches alles nach Gebühr verſehen/geuſt man Waſſer vber/ macht ein Kolfewr darunter/ geuſt nach dem das Waſſer in dem Sieden abnimpt vnnd verſchwindet/ jmmer anders vnd neuwes hinzu/ vnnd macht daſſelbige jedoch zuvor warm/ ſintemal die Kolben von dem Anrühren einiger Kälte/ es ſey Waſſer oder die euſerliche Lufft/ alſo baldt zerſpringen. Die Helm ſetzt man den Kolben an denen Orten/da ſich die Mundlöcher zuſammen richten/ fein bequemlich auff/ vnd bey dieſer Deſtillation hat man ſich/ wie geſagt keines Geſchmacks einiges Brands zu beſorgen/ dann ob wol das Feuwer hefftig wird geſchürt/ vnd die Kohln wol auffgeblaſen/ bekompt doch das Waſſer von dem Rauch nicht den geringſten böſen Geruch.

A. B. Der Ofen ſelbſt.

C. Der küpfferne Keſſel mit waſſer.

D. Die Blaß oder Kolb.

E. Das bleyerne Fundament oder Vnterſatz/ an welchen man den Kolben mit beſondern Ketlin anzuhefften vnd zubefeſtigen pflegt.

F. Das Thürlin/ die Kohln hinein zu ſchieben.

G. Das Thürlin die Aſchen herauß zu nem men.

Vnſere Künſtler gebrauchen ſich einer andern weiſe/ welche/ dieweil ſie die Vmbſtänder vñ die damit vmbgehen/ mit keinem Rauch vnnd Geſtanck beſchwert/ nun mehr in allen Häuſern faſt gemein worden iſt. Man macht auß eyſernen Blechen einen Thurn vier Schu hoch vnd anderhalb Schu weit/ vnterſcheidet denſelbigẽ inwendig nach der Höhe mit andern zweyen Blechen/ macht in ein jedes Fach ſein beſonder Thür/ durch deren eine man dz Fewr anblaſen/ durch die ander aber die Aſchen abſchaffen vnd herauß nemmen könne/ befeſtiget jn den gantzen Ofen/ vnten mit dreyen kleinen Füſſen oder Seulen/ ſetzt oben einen küpffernen Keſſel eines Schu tieff drein/ vnd macht oben ein beſonder Röhr/ durch welche man deß Waſſers/ nach dem das vorige in dem ſieden faſt verzehrt/ jm̃er mehr vnd mehr hinzu gieſen könne. Das Obertheil deß Keſſels wird mit einem eyſernen Bleck bedeckt vñ daſſelbige jedoch hin vnd wider mit Löchern durchbohrt/ durch welche der Rauch ſeinẽ Außgang hab. Die ander Löcher/ als durch welche man die Kolben hinein zu ſencken pflegt/ erfordert die weite vnd breite einer gantzen Hand. Vber dieſen gantzen Obertheil deß Keſſels/ kompt widerumb ein anderer Deckel/ wie ein Hafendeckel in die ründe erhoben/

welcher in ſeiner gantzen Ründe vnd an allen Enden dermaſſen einſchlieſſen muß / daß auch nit der geringſte Rauch hindurch tringen könne/oder da derſelbige für ſich ſelbſt nit recht ſchlieſſen will / muß man jn mit einem zähen Laymen deſto beſſer verkleiben. Solcher öberſte oder euſſerſte Deckel erfordert auch drey vnterſchiedliche Löcher / durch welche allein die Hälſe der Kolben können herauß ragen / welche man doch / dem herauß dämpfen zu wehren / rings herumb mit Werck oder Woll fleiſſig verwahren vnd zuſtopffen muß. Wenn ſolches alles geſchehen/ thut man die Sachen / ſo zu deſtilliern ſindt / in die Kolben hinein / ſetzt jnen die Helm auff / vnd hengt die Vorſetzlin allenthalben wol verſtopfft hinan/ thut die Kohln durch jhren gebührenden Orth hinein vnd ſchleuſt das Thürlein fleiſſig zu / damit es in dem Gemach/ da der gantze Ofen ſteht/keinen Rauch errege / denn ſo bald das Feuwr recht angeht/ wird das Waſſer in dem Keſſel heiß / deſſen Hitz dann in die Kolben hindurch tringt vnd die Sachen in denſelbigen dermaſſen erhitziget / daß ſie mit gewalt in die Höhe dämpffen / in der Küle jre Zuflucht ſuchen / daſelbſt zu Waſſer werden/ vnnd durch den Schnabel deß Helms in das Vorſetzlin herab tropffen.

A.B.C.D. Der Thurn auß eyſernen Blechen gemacht.

E. Das Thürlin das Feuwr anzuzünden vnd auffzublaſen.

F. Das Thürlin / die Aſchen herauß zunemen.

A.G.B. Die vnterſte Ründe deß Keſſels/ſo voller Waſſer.

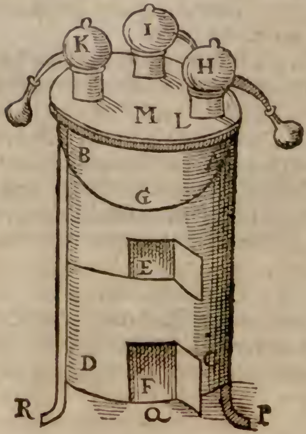
L.M. Der Obertheil deß Keſſels.

H.I.K. Die drey Kolben mit jren Helmen vnd Vorſetzlin.

N.O. Die zwen vnterſchiedtliche Böden deß Ofens innwendig mit jren Löchern verſehen.

P.Q.R. Die drey Seulen oder Füſſe/auff welchen der gantze Ofen beruhet.

Das



Das viij. Capitel.

Von der Deſtillation / ſo durch das vnterſich ſteigen / vnnd durch Mittel deß Feuwers geſchicht.

Die Weiſe durch das vnterſich ſteigen zu deſtilliern dient / wie auß dem Gebero zu ſehen / fürnemlich zu den Oeln / dieſelbigen auß den Kräutern vnnd andern dergleichen Gewächſen herauß zu bringen / ſintemal die feiſte Sachen wegen jhrer Schwäre nicht leichtlich in die Höhe ſteigen / ſondern mehrertheils vnter ſich begeren. Die Oele aber ſonderlich auß dem Gehöltz herauß zu bringen / wirdt ein groſſe Gewalt deß Feuwers erfordert / ſintemal ſich alle Oele dem Gehöltz etwas hart einverleiben / beneben welchem denn

das Holtz auch von Natur alſo geartet iſt/ daß es durch die Hitz ſehr leichtlich angezündet wirdt.

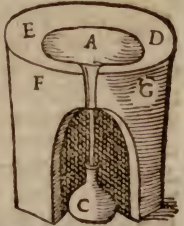
Viererley art ſolcher Deſtillation.

Es ſind der Deſtillierungen/ ſo durch das hinabſteigen geſchehen/ viererley Geſchlecht vñ Art/ vnd ein jede durch die Geſtalt vnd Matery deß Ofens vnd Brennzeugs/ von der andern vnterſcheiden. Der Ofen zu dieſer jetzt vorhabenden aber verhelt ſich alſo: Man macht denſelbigen auß gebachenen Steinen anderhalb Schu hoch/ in der Mitte wie ein Keſſel hohl/ vnd läſt in der Mitte ſolcher Höle ein beſonder Loch/ durch welches der Halß deß Kolbens könne durchhin vnnd hinabwerts gelangen. Die oberſte keſſelförmige Höle ſey in jhrer Ründe ſo weit daß ſie den gantzen Bauch deß Deſtillierkolbens könne faſſen/ vnd rings herumb an jrem Rand einen halben Schuch vber den Kolben ſelbſt erhoben. Solche Kolben oder Deſtilliergefäß/ als zu welchen man jrrdine oder gläſerne mit Laymen wol verwart/ oder Kupfferne/ damit ſie die Gewalt deß Feuwers deſto beſſer können außſtehn/ zuerwehlen pflegt/ füllet man mit denen Sachen/ ſo zu deſtilliern ſind/ alſo voll/ daß der dritte Theil jres inwendigen Raums lär behalten werd/ vnd ſtopfft ſie mit Zitterſeiten auff Knaul gewickelt/ biß zu ende deß Halſes biß an den Bauch zu/ denn ſo bald man ſolche Knaul auß den Händen läſt vnd in deß Gefäſſes Haltz hinein ſchiebt/ thun ſie ſich ſo weit ſie können/ auff vnd von einander/ vnd halten die Sachen in dem Gefäß von dem herauß fallen auff. Wenn ſie nun alſo verwaret/ ſtürtzt man ſie alſo bald vmb/ ſchiebt ſie mit dem Halß durch das vorgemelte Loch der Höle auff dem Ofen hinein/ vnd kleibt daſſelbige Loch rings vmb den Halß deß Kolbens mit Laymen fleiſſig zu/ damit von den Kohln vnd Aſchen nichts in dz Vorſetzlin hinein falle/ welches Vorſetzlin man vnten dem Ende oder Mundloch deß Kolbens accommodiern vnd beyfügen muß. Es ſol aber der Ofen fornen gleichſam mit einem Fenſter offen ſeyn/ damit man könne ſehen/ was auß dem Kolben in dz Vor-

ſetzlin

ſetzlin hinab fleuſt. Das Feuwr wirdt rings vmb den Kolben herumb angemacht / vnd fein allgemach vermehrt: Denn wo man jhme gleich von anfang zu hart zuſchürt / fleuſt das Waſſer (als deſſen kein Gewächß von Natur ohn ſeyn kann) mit ſampt dem Oele zu gleich herauß / welches doch ſonſten / wann das Fewr recht verſehen wird / ſich vor dem Oele vnd allein hinab begibt. Darauff denn nachmals das Oele / wenn nemlich kein Waſſer mehr zugegen / auch zu folgen pflegt / da man denn den vorigen Recipienten mit ſeinem Waſſer hinweg thun / vnd einen andern an ſeinen Ort ſetzen vnd verordnen muß. So bald aber das Ole anfängt ſich zuerzeigen / ſo ſchür dem Fewr etwas mehr zu / damit das Gefäß oder Kolb deſto baß erhitzige / vnnd treib ſolches zuſchüren ſo lang an / als lang du ſiheſt / daß von Oele noch etwas folgt / alsdenn / wenn nemlich nichts mehr folgen will / ſo laß von dem Schüren ab / biß der Kolb allgemach widerumb erkaltet.

Etliche machen an ſolchen keſſelförmigen Ofen drey hohe eyſerne Füſe / die ſich vnten etwas weit von einander thun / damit der Ofen deſto beſſer vnnd gewiſſer ſtehe / ſetzen vnd ordnen oben in die Höle deß Ofens einen eyſernen Keſſel / vnd machen in deſſelbigen Mitte ein Loch / durch welches man den Halß deß Gefäſſes könne hinab ſchieben / vnnd zünden alſo das Feuwr oben an.



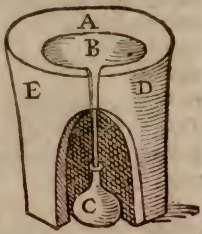
A. Der Vndertheil oder Bauch deß Kolbens.

C. Das Vorſetzlin.

D.E. Deß Ofens öberſte keſſelförmige Höle.

F,G, Der Ofen ſelbſt.

Wo man aber etwas gelinder handeln muß / brauchen wir vns eines ſolchen Ofens / wie die achte Figur demonſtrirt vnd weiſt. Denn ob derſelbige dem nächſt vorgehenden ſchon an vielen Stücken gleich / ſo hat er doch dieſen Vnterſcheid / daß man den gantzen Bauch deß Kolbens oben auff dem Ofen zwen oder drey Finger hoch mit rein gereiterter Aſchen vberſtrewet / alsdenn das Holtz vnd Kohln darüber anzündet vnnd alſo erſtlich das Waſſer / vnnd folgends auch das Oele in ſeine vnterſchiedliche Vorſetzlin bekompt.



A. Der Ort vnd Raum vmb den Bauch deß Kolbens herumb/den man mit Aſchen außzufüllen pflegt.

B. Das Deſtilliergefäß oder Kolb.

D.E. Der Ofen ſelbſt.

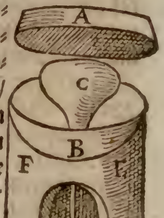
C. Das Receptaculum oder Vorſetzlin.

Das x. Capitel.

Von der Deſtillation/ ſo auch durch das hinabſteigen/ jedoch mit Hülffe deß Luffts geſchicht.

DJe Deſtillatio / ſo durch das Hinabſteigen vnd deß Luffts Mittel geſchicht/iſt etwas gelinder/als zu deren man die Aſche zu gebrauchen pflegt. Vnnd wirdt fürnemlich der Vrſachen halben vorgenommen vnd gebraucht / damit der Rauch weder das Oele / noch das Waſſer mit ſeinem Geſtanck verderbe. Wann aber der Lufft zu ſehr erhitziget / wird das Feuwer gleichſam wütent / vnd beydes das Oele vnd Waſſer durch die Brunſt ſtinckent gemacht vnd verderbt. Der Ofen iſt den vorgeſchriebenen gantz gleich / hat jedoch oben einen Meſſingen oder irrdinen außgeholten Deckel/ wel-

welcher / wenn er jrꝛdin iſt / pflegt man jn mit Laymen zu vmb=ſtreichen/damit er das Fewr deſto beſſer könne erleiden. Der inwendige hole Theil deß Ofens / wird mit einem Loch durchboret/ durch welches man deß Kolbens Halß hinab gelangen läſt. Der Obertheil deß Deckels iſt hinauffwertz wie ein Hafendeckel erhoben / damit er den Bauch deß Kolbens nit verletze / vnd rings vmb denſelbigen herumb deſto beſſer ſchlieſſen könne. Den Kolben mit ſampt den Sachen / ſo zu deſtilliern ſindt/ richt vnd ordnet man alſo / daß deſſelbigen Halß durch dz Loch hinabwertz gewendet ſey / vnnd deß Kolbens Bauch rings herumb bey einem Schuch den Keſſel nicht anrüre / deckt jhn / den Keſſel/alsdenn mit ſeinem Deckel zu/vnd zündet das Fewr von auſen an / denn ſo baldt deſſelbigen Wärmbde durch die Dicke deß Deckels hindurch getrungen/ zündet ſie den in der Höle deß Keſſels verſchloſſenen Lufft auch an / durch welchen der gantze Bauch deß Kolbens folgendts auch erwärmet wirdt / biß die Matery in dem Kolben beydes ein Waſſer vnnd Oele von ſich gibt/ die dann in die Vorſetzlin hinab tropffen / vnd in denſelbigen werden behalten. Wenn nun das Oele ſamptlich herauß kommen/nimpt mann den Deckel mit einer Zangen hinweg. Sind aber die Sachen / ſo du zu deſtilliern begerſt / einer ſubtielen vñ dünnen Subſtantz/vnd du dich eines böſen Geruchs beſorgeſt/ ſo laß den Keſſel nicht alſo ſehr erhitzigen vnd dem Feuwr etwas weniger zuſchüren vnd ſo baldt du vermerckeſt / daß der Feuchtigkeit ein gnugſame Mänge herauß kommen ſey / ſo thue das Feuwr allerdings hinweg.



E.F. Der Ofen an jme ſelbſt.
A. Der Deckel. B. Der Keſſel.
C. Der Kolb oder Deſtilliergeſchirr.
D. Das Vorſetzlin.

Das

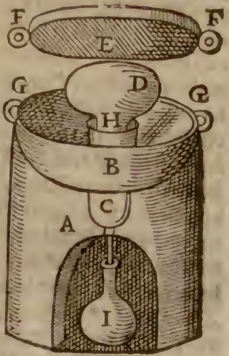
Das xj. Capitel.

Von der Deſtillation durch das hinabſteigen/ welche durch Hülffe deß Waſſers verrichtet wirdt.

SInd aber die Sachen/ ſo man deſtilliern will/ auß der Zahl der allerſubtileſten/ vnd demnach bey dem groſſen Feuwr oder Gewalt der Hitze ein böſer Geruch zu beſorgen/ ſo pflegt man ſolche Deſtillation durch Hülff vnd Mittel deß Waſſers zuverrichten. Zu welchem Geſchäfft wir vns denn einen ſolchen Ofen haben erdacht. Als wir führen denſelbigen dreyer Schu hoch von der Erden auff/ hölen jhn oben/ wie einen Keſſel/auß/ damit er den küpffernen Kolben/ oder da man will/ das Ouum oder Geſchirr/ wie ein Ey formirt/deſto beſſer könne faſſen/machen in der Mitte ſolcher keſſelförmigen Höle ein ſolch Loch/durch welches ein küpfferner Trechter von oben hinabwertz geſchoben werden könne/vnd mit ſeinem engen Mundloch biß in das Vorſetzlin gelange/vnd kleiben das Loch deß Keſſels vmb den Trechter herumb fleiſſig zu/auff dz nichts von dem Waſſer in das Vorſetzlin hinab rinne. Wenn ſolches alles nach Notturfft verſehen/ ſo thut man die Materien in den Kolben hinein/ keret das Vnterſt zu öberſt/ ſchiebt jhn mit dem Halß in den Trechter/ ſo in das Loch der keſſelförmigen Hölen gerichtet iſt/ füllet den Keſſel biß zu deß Trechters oberſten Randt voll Waſſer/ deckt jhn mit ſeinem Deckel alſo zu/ daß ſeine beyde Handthaben gegen den Handthaben deß Deckels gerichtet ſeyen/ hefftet ſie mit einem eyſernen Traht zuſammen/ darmit das Waſſer/ wenn es anfangt ſtarck zu ſieden/ vnnd ſich inn ſolchem Sieden beweget/ den Deckel nicht auffhebe vnnd von dem Keſſel verſtoſſe. Vnd kleibt endlich die Fugen zwiſchen dem Deckel vnd Keſſel mit einem dün-

dünnen vnnd zarten Laymen fleiſſig zu / denn wo ſolches nicht geſchicht / tringen die vngeſtümme Geiſter deß Waſſers ſehr leichtlich darzwiſchen herauß. Damit aber das Waſſer / ſo etwan vngefehr vnd wider dein Verhoffen neben dem Trechter hinab laufft / nicht auch in das Vorſetzlin gelange / vnd beyde das Oele vnnd Waſſer trüb mache / muſt du den Ort / da deß Trechters enge Mundtloch in das Vorſetzlin hinein gerichtet iſt / rings her umb deſto beſſer verkleyben. Nach ſolchem allem zündet man das Feuwr oben auff dem Deckel an / welches das Waſſer alſo baldt heiß macht / durch deſſelbigen Hitz alle innwendige Ort deß Gefäſes mit hitzigen Dünſten erfüllt/vnd die Spiritus oder Geiſter durch das gemelte Rohr hinab treibt / die ſich denn von der Rauhe der Kälte zuſamen thun vnd in Waſſer vnd Oele werden verwandelt.

A. Der Ofen ſelbſt.
B. Der küpfferne hole Keſſel.
G. G. Deß küpffernen Keſſels beyde Handthaben.
D. Der gläſerne Kolb.
C. Der küpfferne Trechter.
E. Der Deckel.
F.F. Deß deckels beyde handhaben.
H. Deß Kolbens vmbgekerter Halß / der mehrertheils in den Trechter hinein geſchoben.
I. Der Recipient oder Vorſetzlin.



Das xij. Capitel.

Von der Deſtillation/ſo durch die Inclination oder Neygung/vnd durch Mittel deß Fewrs verrichtet wirdt.

VOn den deſtillationibus, ſo beydes durch das auff vnnd hinab ſteigen werden vollendet/iſt bißher nach Notturfft gehandelt/folgen nunmehr die jenige/ſo weder durch den einen/noch den andern Weg/ſondern durch das ſanfftte vnnd gemächliche Neygen geſchehen/bey welchen man denn viel vnnd mancherley Oefen/Geſchirr vnnd Weiſe zu gebrauchen pflegt/vnd ſonderlich in denen Sachen/die ohn groſſe Mühe weder in die Höhe/noch auch hinabwertz zubringen ſind/als da ſind die ſtarcke Waſſer/Vitriolöle vnd dergleichen. Die Oefen ſo zu ſolchen Sachen gebräuchlich/werden auß gebachenē Steinen gemacht/gantz rund oder viereckēt formiert/vñ nach der Höhe in zwey beſondere Fach vnterſcheiden/deren öberſtes in die Ründe auffgewälbt/darmit die Flammen deß Fewers daran anſtoſſen/vnnd in dem zurück weichen deſto beſſer zu dem Bauch deß Kolbens gelangen. Das vnterſte Fach hat einen eyſernen Rooſt. In der Mitte ſind die Wände mit einer eyſernen Stangen befeſtiget/welche Stang in jhrer Mitte wie ein halber Zirckel gebogen/vnnd ſo dick iſt/daß ſie die Gewalt deß Fewers vnd groſſe Laſt deß Kolbens/vnd alles deſſen/ſo darinnen iſt/in jrer außgebogenen Krümme könne ertragen. Das Holtz vnd Kohln wirfft man auff den vorermelten Rooſt/legt ſie/die Kohln/mit einer Klufft oder Fewrzangen vmb den Kolben herumb/welche/wenn ſie zu Aſchen worden/fallen ſie durch den Rooſt hindurch. Zu dem Außgang deß Rauchs läſt man oben an einem jeden Eck deß Ofens ein beſonder Loch. Wenn nun der gantze Ofen alſo gemacht/erwehlet man einen

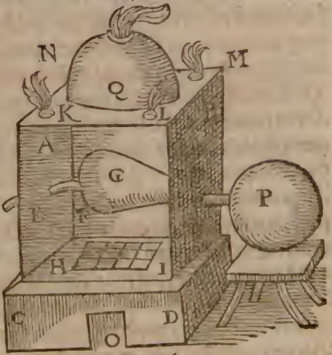
lauteren Kolben von Glaß / an welchem kein Flecke ſey / verſi‑
het denſelben rings herumb mit einem zehen Laymen / darmit er
das Fewr ohne Verletzung deſto beſſer könne erleiden. Läſt den
Halß deß Kolbens durch das Loch hinauß / vnd ſchleuſt jhn / den
Ofen / nachmals zu / darmit dem Lufft nirgent einiger Auß‑
gang gelaſſen werde: richtet das vnterſte Ende deß Kolbens in
deß Recipienten oder Vorſetzlins Mundloch hinein / kleibt die
Fugen daſelbſt fleiſſig zu / damit die brennende Geiſter nit dar‑
zwiſchen herauß tringen / erhelt den Recipienten mit naſſen lei‑
nenen Tüchlein / vnd einem feuchten Schwam immer friſch
vnd kalt / damit er / wo man etwa bläſige Sachen zu deſtilliern
hat / von den ſtarcken vnd gewaltigen Dünſten nicht etwan in
Stück zerſpringe / vnnd alſo alles / ſo er hat gefaſt / verſchütte.
Wenn die Kohln nun angezündet ſindt vnd brennen / vnnd der
Rooſt etwan zu eng iſt / dardurch die Aſche nicht kan hinab fal‑
len / noch auch der Lufft durchhin gelangen / ſo ſtoß ſie die Koh‑
len / mit einem eyſernen Hacken fein entzwey / damit das Fewr
nicht erſticke. Es müſſen aber die Diener tag vnd nacht vnter
einander abwechſeln / daß allweg einer bey dem Feuwr ſey / der
daſſelbige in ſtätigem brennen erhalt. Denn wenn ſolches fleiſ‑
ſig verrichtet wird / pflegt das herauß tropffen deß Waſſers vnd
Oels etliche tag an einander zuwehren. Wenn aber der Recipi‑
ent mit einem weiſen Dampff oder Rauch anfangt erfüllet zu
werden / ſo halte es für ein Zeichen einer Perfection vnd Voll‑
kommenheit deines Wercks / vnd fahr derowegen mit dem Fewr
nit weiter fort: Sondern nimb / ſo bald das Fewr zu ſampt der
Aſchen verloſchen / den Recipienten hinweg / vnd hebe das Waſ‑
ſer vnd Oele ein jedes beſonder auff.

A.B.C.D. Zeigen den Ofen ſelbſt.

E.F. Das Eyſen / auff welchen das hole Gefäß beru‑
het.

G. Der gläſerne Kolb.

Q. Das runde auffgewälbte Dach oder Decke deß Ofens.
H. I. Der eyſerne Rooſt.
K.L.M.N. Die vier Rauchlöcher.
H.I. Das Thürlein zu den Kohln.
O. Das Thürlein zu der Aſchen.
P. Der Recipient oder Vorſetzlin.

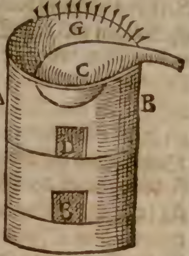


Das xiij. Capitel.

Von der Deſtillation / ſo durch die Inclination oder ſanffte Neygung / vnd durch Mittel der Erden geſchicht.

Mit dieſer Deſtillation hat man alsdenn genug / wenn die Simplicia alſo geſchaffen ſind / daß ſie ſich auch von einer geringen Wärmbde in Bläßlin laſſen erheben / vnnd alſo die Kolben mit jhrem zunemen dermaſſen erfüllen / daß ſie in denſelbigen nicht können bleiben / vnnd demnach jhre Feuchtigkeiten in die Recipienten verweiſen / welche Art vnnd Eygenſchafft denn faſt alle Hartz zu haben pflegen. Der Ofen ſolcher Deſtillation wirdt in einer Runde oder Vierecket einen Schu hoch auffgeführt / in ſolcher ſeiner Höhe in der Mitte mit einem eyſernen Rooſt vnterſcheiden / oben inn die Runde / jedoch hineinwertz vnnd wie ein Keſſel zugewälbt: Dieſelbige runde keſſelförmige Höhle mit einem weiten Loch eröffnet / in welchem Loch der Bauch deß Kolbens auff der Seyten könne beruhen / das Loch vmb den Kolben

Kolben herumb fleiſſig zugekleibt / deß Kolbens Halß nach der Seyten hinauß gerichtet / vnnd das Gefäß oder Kolb / in welchen man die Sachen / ſo zu deſtilliern ſindt / zu legen pflegt / mit ſeinem beſondern Nahmen Teſtudo oder Leutum genennet. Oben beſtrewet man ſolch Gefäß oder Kolben eines Fingers hoch mit einer reyn gereiterten Aſchen / vberlegt dieſelbige mit glüenden Kohln / vnd ſchürt dem Fewr / ſo bald das Waſſer vnnd Oele anfangen herauß zu tropffen / je mehr vnd mehr zu / dann die Hitz helt die aufſteigende Bläßlin zu rück / verwandelt dieſelbige in einen Liquorem oder Feuchtigkeit vnnd macht / daß das Oele deſto mehr vnd beſſer folgt. Wenn es ſo weit kommen / muß man vnten ein klein Fewerlin laſſen anzünden / darmit es deſto eher folge / vnd das Oele mit keinem Geruch einiges Brandts werde inficirt vnd verderbt.



A.B. Der runde Thurn.

C. Das Deſtilliergefeß mit ſeinem beſondern Nahmen Leutum genennet.

D. Das Thürlin / durch welches man das Fewr anzünden vnd ſchüren kann.

E. Das Thürlin / die Aſchen herauß zunemen.

F.G. Das vber dem Deſtilliergeſchirr angezündete Feuwr.

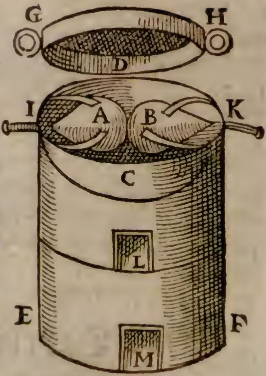
Das xiv. Capitel.

Von der Deſtillation / ſo durch die Inclinationem oder Neygung / vnd durch Mittel deß Luffts verrichtet wirdt.

Die Deſtillatio, ſo per Inclinationem oder die Neygung / vnd durch Mittel deß Luffts verrichtet

wird/iſt den vorgemelten nicht faſt vngleich/ jedoch von denſelbigen beyden in dem vnterſcheiden/ dieweil man eine Weiſe erdencken muß/ wie die Deſtilliergeſchirr oder Kolben zu neigen ſeyen/ darmit die Deſtillatio durch Hülffe vnnd Mittel deß Luffts deſto füglicher geſchehen könne/ welche Weiß denn ich ſelbſt erfunden hab. Man macht ein Gefäß oder Keſſel von Kupffer oder der allerbeſten Erden einer runden Form oder wie ein Ey geſtallt/ theilt daſſelbige in der Mitte alſo von einander/ daß man es doch fein eigentlich könne zuſammen fügen/ vnnd auch der geringſte Lufft zwiſchen den Fugen nicht könne hindurch tringen. Das vnterſte hemiſpherium oder halb runde Theil hat oben ſeine gewiſſe Löcher/ durch welche die Hälſe der Kolben durchhin gelangen/ deren Bäuche mit eyſernen Ringen werden befeſtiget/ damit ſie in der Mitte deß Gefäſes oder Keſſels gleichſam hang oder ſchwebe. Vnd nach dem nun ſolche Kolben mit den Sachen/ ſo man deſtilliern will/ gefüllet vnd verſehen/ vnd wie jetzt gemeldt/ mit den eyſernen Ringen befeſtiget ſindt/ füllet man den vnterſten halben runden Theil deß Gefäß oder Keſſels mit Waſſer/ jedoch daß daſſelbige biß an die Kolben nicht reiche/ deckt jhn nachmals zu/ bindet die Handthaben deß obern vnd vntern Theils zuſammen/ darmit ſie die Gewalt der Geiſter nicht eröffne/ kleibt die Fugen fleiſſig zu/ vnnd zündet die Kohln/ damit das Waſſer heiß werde/ vnten in dem Ofen an/ welches heiſe Waſſer mit ſeinen heiſen Dämpffen folgents den Lufft auch erhitziget/ gleich wie derſelbige Lufft endtlich auch die gläſerne Kolben/ biß das Waſſer vnnd Oele herauß tropfft/ vnnd in die Recipienten geſamblet wirdt.

A.B. Die zugedeckte gläſerne Kolben.
C. Der Vndertheil deß runden Gefäſſes.
D. Der Obertheil oder Deckel.
E.F. Der Thurn oder Ofen ſelbſt.
G.H.I.K. Die Handhaben an dem obern vnd vntern Theil deß Gefäſes oder Keſſels.
L.M. Die Thürlein zu den Kohln vnd Aſchen.



Das xv. Capitel.

Von der Deſtillation per Inclinationem oder Neygung / ſo durch Hülff vnd Mittel deß Waſſers geſchicht.

WAnn es die Noth erfordert / daß man vff das allergelindeſt mit denen Sachen / ſo zu deſtilliern ſind / fahren vnd handeln muß / ſo iſt dieſe Weiß vnd Art die allerbeſte. Vnd wie wir hiebevor offt vnd viel vermelt / ſo führet man die Wände deß Ofens vier Schu in die Höhe / macht obē vff denſelbigen ein runde Höle / in deren ein küpfferner Keſſel beruhen könne / etwa vnterhalb auff der Seyten zwey vnterſchiedliche Löcher mit iren Canaln die Hälſe der Kolben durchhin zuſchiebē / läſt alsdenn den Keſſel mit Waſſer füllen die Kolbē damit ſie dz Waſſer in dem Keſſel nit empor hebe vnd bewege vber den eyſernen Blechen anbinden / feſt machen vnd alſo richten /

daß jhre Bäuch gantz mit dem Waſſer werden bedeckt: ſtopffe die Canal oder Löcher zwiſchen der Kolben Hälſe/ damit weder Lufft/ noch Waſſer herauß könne/ mit Werck oder Flachs fleiſſig zu / zündet das Fewr vnter dem Keſſel an / vnd läſt den Keſſel vber demſelbigen wol erhitzigen / denn ſo baldt das Waſſer recht in ſeinen Sudt kompt / reſolvirt vnnd verwandelt es die Simplicia oder Sachen in den Kolben in einen Vaporem oder Dunſt / welcher nachmals wegen der Kälte / ſo jhm oben in dem Kolben begegnet / zu Waſſer wirdt / vnd in die Vorſetzlin gelangt. Vnd eines ſolchen Ofens pflegen wir vns fürnemlich bey der Deſtillation der Roßmarinblumen/ Violn vnd andern dergleichen zu gebrauchen.

Das xvj. Capitel.

Von der Deſtillation in der Hitze der Sonnen.

NAch dem wir nun alle vnd jede deſtillationes ſo durch die Krafft deß Fewers werden verrichtet / der Länge nach haben erklärt/ gibt vns die Ordnung an die Handt / daß wir auch die jenige / ſo allein durch die Wärmbde der Sonnen / warmen Miſts / Weintreber / Oelhefen / Kalchs vnd andern dergleichen Sachen geſchehen / in keinen Vergeß ſtellen. Vnd betreffend erſtlich die Sonn / verrichtet dieſelbige ſolch Geſchäfft nicht allein alſo bloß vnd an ſich ſelbſt / ſondern auch durch die Reflexion jhrer Strahln. Vnd wirt ſolche jhre Hülffe im Deſtilliern nicht allein alsdenn geſucht/ wenn es vns an dem Fewer mangelt / ſondern auch zur Vermehrung der Kräffte der Artzneyen. Sintemal man offt vnnd viel geſpürt/ daß die Waſſer / ſo bey dem Fewr deſtilliert worden/ ein frembde Eygenſchafft vnd Schärpffe bekommen / dergleichen doch

in der Sonnen nicht geſchicht/ wie wir in den Augen Artzneyen durch die Erfahrung ſelbſt erlernet. Derowegen man denn ſolche weiß zu deſtilliern auch zu den ſubtilen Sachen / ſo ſonderlich zum Geruch dienen ſollen / vnd derowegen keinen Brandt können dulten / zugebrauchen pflegt. Zu ſolcher Deſtillation nimpt vnnd bereitet man eine Banck dreyer Schu hoch / eines halben breit / vnd einer ſolchen Länge / dergleichen die Zahl der Kolben / ſo man darauff zuſetzen begert / erfordert / ſchleuſt den Theil oder Ort ſolcher Banck / ſo gegen der Sonnen gerichtet / damit die Sonn nicht etwan auff die Vorſetzlin falle / das einmal deſtillierte vnnd herabgetropffte Waſſer widerumb in Dünſt reſolvier/vnd den Weg da es herkommen/zurück treibe/ mit Brettern zu: Vnd braucht zu ſolchem deſtilliern ſonderlich die Zeit / wenn die Sonn das Zeichen deß Zwillings nun mehr durchwandert (ſintemal allein der Sommer zu ſolchem deſtilliern bequem) ordnet die gemelte Banck gegen der Sonnen zu/ thut die Kräuter/nach dem ſie zuvor wol gewaſchen vnd widerumb getrücknet / in die Kolben hinein / verſtopfft derſelbigen Hälſe mit zuſammen gewickelten zahrten meſſingen Trähten oder Zitter Sayten / vnd helt alſo die Materyen von dem Heraußfallen damit auff/ ſchiebt die Kolben alsdenn mit den Hälſen durch die in der Banck gemachte Löcher / hinab / vnd biß in die Mundtlöcher der vntergeſetzten Recipienten hinein / vnnd ſtopfft die Fugen fleiſſig zu. Denn ſo baldt die Sonn jre Höhe vnd den Mittag erreicht / macht ſie die Kolben ſo heiß / daß die Kräuter in denſelbigen alle jhre Feuchtigkeiten dermaſſen von ſich geben / daß man das vberige leichtlich mit den Fingern zerreiben vnd pulveriſieren kan.

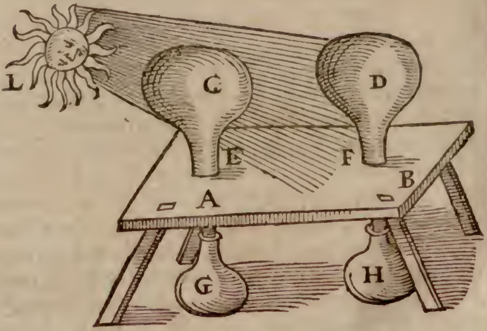
A.B. Zeigen die Banck ſelbſt.

C.D. Die Kolben.

E.F. Die Löcher in der Banck/durch welche die Kolben mit jhren Hälſen durchhin gelangen.

G.H. Die Vnterſetzte Recipienten.

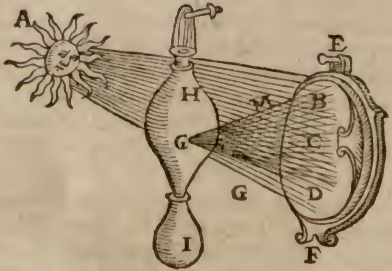
L. Die Sonn mit jhren Stralen.



In den kalten Ländern aber da die Straal der Sonnen per obliquum kommen / vnnd derowegen nicht ſo ſehr erhitzigen/ braucht man ein andere Weiß / nemlich die Spiegel/ſo hinein⸗ wertz hol ſind / vnd ſetzt dieſelbigen alſo gegen die Sonn/daß die Straal der Sonnen / ſo darauff ſcheinen/ von jnen widerumb zu ruck weichen/vnd in ſolcher Reflexion oder Zurückweichung zu den Kolben gelangen. Derowegen man denn die Kolben zwiſchen die Sonn vnnd den Spiegel ſtellen vnd ordnen muß. Denn es können ſolche zurückweichende Straal nit allein ſehr erwärmen / ſondern auch ein Fewr ſelbſt erregen / wie ſolches in vnſerer Magia naturali durch den Grund der Vernunfft vnd ſeine glaubwürdige Exempel genugſam erwieſen iſt.

A. Die

A. Die Sonn.
G.M. Der Sonnen Straal.
E.F. Der Spiegel.
B.C.D. Die Radij reflexi oder zurückweichende Straal.
G.H. Der Helm.
I. Der Recipient oder Vorſetzlin.



Das xvij. Capitel.

Von den deſtillationibus, ſo durch andere erwärmende Sachen geſchehen.

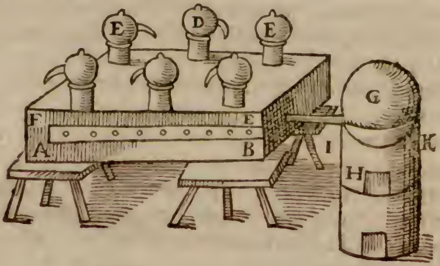
NEben der Sonnen findet man der Sachen noch mehr / die da von Natur erwärmen / als da ſind die Weintreber / Oelhefen / welche / nach dem man das Oele außgepreſt / vberbleiben der Pferdts vnd Kühemiſt vnnd vngelöſchte Kalch / welche alle man auch putrefactiones oder Verfäu ungen nennen mag. Vber das ſind auch noch andere deſtillationes, als die mitlere zwiſchen der Verfäulung vnd der rechten vorgeſchriebenen Deſtillation ſelbſt / als wenn man ein Becken oder Keſſel / ſo vnten voller Löcher iſt mit Pferdtsmiſt

oben vber das Balneum ſetzt/ welches Gefäß/ nach dem es von dem heiſen Waſſer iſt erhitziget/ ein zweyfache Wärmbde von ſich gibt: Vnd ſolches iſt ein hitzige vnnd feuchte Deſtillatio, vnd demnach das Medium oder Mitlere zwiſchen dem Balneo vnnd der Putrefaction. Die Weintreber vnd Oelmurcken ſindt im erſten Grad einer hitzigen Natur/ vnd derowegen zu den allerweichſten vnnd zährteſten Sachen/ als die in einer geringen Wärmbde putreſciern vnd faulen/ im Brauch. Nach dieſen/ als im andern Grad/ folgt der Pferds vnd Kühmiſt: im dritten vnd letzten der vngelöſchte Kalch mit Waſſer beſprengt/ welcher ein groſſe vnd truckene Hitze von ſich gibt.

Welchen geliebt einen Miſt oder warm Waſſer zugebrauchen/ die nemen zur Auffrichtung vnd Erbauwung jhres Ofens einen hültzenen Kaſten ſechs oder zehen Schu lang/ derſelbigen vier breit/ vnd anderthalben hoch/ ſchieben in der Mitte durch deſſelbigen gantze Länge einen küpffernen Kennel oder Röhr eines guten Arms dick/ vnd hin vnd wider voller Spalt vnnd Löcher durchhin/ machen den Kaſten deß Pferdts oder Kühmiſts voll/ ſetzen die gläſerne Kolben in den Miſt hinein/ ſtopffen die Fugen zwiſchen den Kolben vnd dem Kaſten allenthalben fleiſig zu/ vnd ordnen die Recipienten wie ſichs gebührt. Der gemelte Canal oder Rohr aber/ reicht auß dem Kaſten biß in ein küpffern Gefäß/ welches voller Waſſer/ vnd mit ſeinem Deckel wol verſehen vnd verſtopfft ſeyn/ vnd auff einem beſondern Ofen liegen muß. Denn das Fewr/ ſo vnten in dem Ofen angezündet wirdt/ macht das Waſſer oben in dem Gefäß oder Keſſel baldt heiß/ vnd verſchickt alſo ſeine Krafft durch das gemelte gantze Rohr biß in den Miſt/ der denn durch die Spalt vnd Löchlin deß Canals auch erhitziget/ vnd die Kräuter in den Kolben dermaſſen treibt/ daß ſie alle Feuchtigkeiten von ſich/ vnd in die Recipienten verweiſen.

A. B. Der

A.B. Der hültzerne Kaſten voller Miſt.
E.D.E. Die Kolben.
F.E. Der durchlöcherte Canal/ſo ſich durch die gantze Länge deß Kaſtens erſtreckt.
G. Das küpfferne Gefäß / auß welchem der Canal ſich in den Kaſten erſtreckt.
I.K. Der Ofen.
H. Das Thürlein zum Fewr.



Das xviij. Capitel.

Ob die Simplicia, Gewächs vnnd Kräuter / jhre Qualitates oder Eigenſchafften in dem Deſtilliern von ſich geben/vnd in jre Waſſer verwenden.

OB die Simplicia, Gewächs vnd Kräuter jhre Qualitates oder Eygenſchafften in dem deſtilliern von ſich ſelbſten ablegen / vnd dieſelbige ſampt vnd ſonders in die davon deſtillierte Waſſer verwenden/ wirdt zwiſchen den Deſtillierern vnd and'n/ſo ſolche Künſte verachtẽ/vielfaltig diſputiert. Denn erſtlich ſchreibt Manardus in ſeinẽ Epiſteln od' Sentbriefen/es ſey zwar der Wermut am geſchmack faſt bitter

 vnd

vnd eines ſtarcken Geruchs/ theils aber ſeinem Waſſer/ ſo in einem bleyernen Kolben deſtilliert wird/ deren keins im geringſten mit/ gleich wie auch das Waſſer deß wolriechenden Krauts Baſilien der Natur ſolches Krauts entgegen/ nicht allein keinen lieblichen/ ſondern einen böſen vnd vnanmütigen Geruch von ſich gebe. Einer widerwertigen/ vnd meines Erachtens beſſern Meynung iſt Cardanus, in dem er ſagt/ es haben ſolche Waſſer nicht allein ein gleichförmige/ ſondern auch ein viel gröſſere Krafft vnd Vermögen in dem Erwärmen/ Befäuchtigen vnd Trücknen/ als etwan die Kräuter ſelbſt. Deſſen/ ſagt er/ ſey der gebrante Wein ein Exempel/ als deſſen Stärcke alle Kräfft vnd Eigenſchafften deß Weins weit vbertreffe/ vnd ſolches vmb ſo viel deſto mehr/ je öffter man denſelbigen deſtillier/ als in welchem Widerholen er je hitziger vnd ſchärpffer wirdt/ vnd je länger je mehr penetrirt oder durchtringt. Das Roſenwaſſer/ ſo auß den Roſen ſelbſt deſtilliert wird/ iſt einer fürtrefflichen Farb/ Geruchs vnd Vermögens. Das deſtillierte Waſſer von Wegrich hat die Natur/ daß es alle Verblutungen ſtillet. Welches doch der Lattig/ ob er wol eines kältern Temperaments/ nicht vermag. Die Meliſſen drey Tag in Wein gebeiſt widerbringt das verlohrne Gedächtnuß. Welche Exempel denn dem Cardano Vrſach gegeben/ daß er ſich dem Manardo widerſetzt/ ſintemal die Deſtillatio die Waſſer allzeit ſubtiler vnd hitziger zumachen pflegt. Ferner ſagt Ariſtoteles in ſeinen problematibus, es ziehe die Sonn wenn ſie ſich mit jhrer Krafft in die Waſſer erſtrecke/ derſelbigen leichſte vnd ſüſeſte Theil zugleich herauß/ welches er denn auß dem Buch Hippocratis von dem Lufft/ Waſſer/ ꝛc. geſchrieben/ entlehnet/ der da ſagt/ es ſey das Regenwaſſer vnter allen das leichteſte/ ſubtileſte vnd ſüſeſte/ dieweil nemlich das leichſte vnd ſubtielſte von der Sonnen werde an ſich gezogen/ vnnd dannenhero dem Meer ſein verſaltzener Geſchmack verurſacht/ dieweil allein

was ſchwär/dick vnd verſaltzen iſt/in demſelbigen bleib/als welches die Sonn nit an ſich ziehen könne. So demnach die Sonn als welche doch faſt gelind erwärmet/ſolches zuthun vermag/wer wolte denn dem brennenten Feuwr vnter dem Deſtillierkolben nicht ein mehrers vnnd gröſers zutrauwen/ wie gleichfalls auch dem jenigen/ ſo mit einer leichten vnd ſubtilen Hitze begabet iſt/ vnnd demnach der Natur deß Feuwers am nächſten kompt.

Worinnen das Leben einer jeden lebenden Creatur beruhe.

Damit wir aber in einer ſolchen zweyffelhafftigen Sachen dem Leſer auch vnſere Meynung ſelbſt eröffnen/ ſo iſt fürnemlich zu wiſſen/ daß das Leben einer jeden Creatur/ ſo ein Leben in jhr hat/ in dreyerley Subſtantzen beruhe/ als erſtlich in der Nahrung/ welche ein jedes Gewächs täglich auß der Erden/ vnd von dem Firmament deß Himmels an ſich zeugt/ vnnd ſo baldt dieſelbige Nahrung mangelt/ ſolch jhr Leben nicht weiter haben vnd vollſtrecken kan. Dieſes geben die Kräuter ein klar Exempel/ denn welche vnter denſelbigen nicht tieff eingewurtzelt ſind/ die dorren/ wenn die Sonn in den Löwen kompt vnd heiß ſcheinet/ allerdings auß/ ſintemal die Wurtzeln/ dieweil ſie keine Feuchtigkeiten mehr antreffen vnd ſich ziehen können/ allgemach außdorren vnd verwelcken. Alſo auch wenn man die grüne Aeſt eines Baums in das Fewr legt/fangen ſie/dieweil ſie der Fäuchtigkeiten als der Nahrung/ ſo ſie durch jren Stamm an ſich gezogen/ noch voll ſind/ ſehr langſam anzubrennen vnd geben an dem einen Ort oder Ende/ wenn man ſie mit dem andern in das Fewr legt/ ein ſcheinbare Feuchtigkeit/ als welche das Fewr von ſich treibt. Alſo auch wenn man grüne Kräuter in einen Kolben oder ander dergleichẽ Dampffloch hinein legt/ geben ſie alſo baldt eine Feuchtigkeit tropffenweiß von ſich/ vnd zwar die Truckene etwas langſamer/ in geringer Mänge oder gar nichts/ dieweil ſie deß ernehrenden Saffts mit ſampt dem Leben mangeln.

Das

das ander / auff welchem deß leben einer jeder lebendigen Creatur beruhet/wirdt der humor ſubſtantialis, das iſt/der weſentliche Safft oder Feuchtigkeit genennt / in welchem die Subſtantz vnnd Weſen aller grünen Gewächs jhre Reſidentz vnd Wohnung hat / vnd dieſer Safft verhelt ſich nicht in der euſerſten ſuperficie, ſondern ligt in dem jnnwendigen Theil verborgen / tropfft in dem deſtilliern nach der ernehrenten Feuchtigkeit herauß / vnd erfordert auch / herauß zubringen / gröſſere Mühe: Denn dieweil ſie zum theil in der Matery ſelbſt / zum theil aber in derſelbigen Feuchtigkeit beruhet / muß man eines ſolchen eintzigen Gewächſes Deſtillation etwan zum dritten vnd vierdten mahl widerholen / vnnd die ein mahl heraußgebrachte Feuchtigkeit allwegen widerumb vber jhre in dem Kolben hinderlaſſene Hefen gieſſen / biß man endtlich den rechten Safft vnd was man begert/durch die Digeſtion vnd Putrefaction bekompt / wie an ſeinem Orth fernere Meldung geſchehen ſoll. Von dem oleo albo oder weiſen Oele ſagt Fernelius, es lieg dieſe Feuchtigkeit in demſelbigen verborgen / gleich wie die rechte weſentliche in dem roten: Jch aber bin der Meynung / es ſey zwiſchen dem weiſen vnnd roten Oele kein / oder doch faſt ein geringer Vnterſcheidt zufinden.

Das dritte Fundament deß Lebens iſt der Humor vitalis, in welchem die gantze Subſtantz / Krafft vnd Eygenſchafft jre Wohnung hat vnd ohne zweiffel das Oele iſt. Jn ſolchem humore vitali ſind der Geruch/Geſchmack vnd gantze Krafft in jrem höchſten Grad der Vollkommenheit/ja es haben auch die Geiſter zuſampt der Wärmbde darinn jren Sitz vnd Auffenthalt / als welche beyde Stück die gantze Eſſentz oder Weſen erhalten/vnd nach welcher Extraction vnd Abſonderung die Gewächs gantz vnd gar erſterben.

Ob aber wol dieſes alles biß daher gehörter maſſen erkläret worden / ſo iſt doch die Frage an jhr ſelbſten ſehr ſchwär-

lich

lich zuerörtern/ſintemal die Kräffte/Naturn vnd Eigenſchafften der Gewächs viel vnd mancherley ſind/deren etliche in den Waſſern/etliche in den Oeln/etliche aber in dem Saltz oder andern verborgenen Orten der Gewächs beruhen/wie in dieſem gantzen Werck hin vnd wider vermeldet werden ſoll. Daß aber etliche ſagen/es werden die Kräffte der Kräuter keines wegs in die Waſſer verwendet/vnd deſſen zum Exempel/das Wermutwaſſer einführen/alß welches ſüß/vnnd keines bittern Geſchmacks theilhafftig ſey/iſt leichtlich zubeantworten/ſintemal ſolche Veränderung deß Geſchmacks von dem Bley jhren Vrſprung hat. Denn was iſt das Bleyweiß anders/als wenn ein Irdin Gefäß deß aller ſchärpffſten Eſſigs vollgemacht/vnd nachmals mit einem geſchlagenen Bley bedecket wirdt/denn ſo baldt der Dampff von dem Eſſig in die höhe kompt/vnd das Bley berührt/pflegt er daſſelbige zu reſoluieren/vnd in Bleyweiß zuverwandeln/welches man alsdenn von dem Bley gleich wie einen Schimmel herab ſchabt/vnd eines ſüſſen Geſchmacks befindt. Alſo auch die ſcharpffe Dünſte deß Wermuts/wenn ſie in den bleyernen Kolben biß oben in den Helm gelangen/reſoluiern vnd verwandeln ſie das Bley auch in ein ceruſſam oder Bleyweiß/welches mit dem Waſſer in die Vorſetzlin herab fellt/ſich in dem abgieſen Vermög ſeiner dicke/genugſam ſpüren leſt/alſo dem Waſſer ſeinen bittern Geſchmack benimpt/vñ darneben dem Magen gnug zuſchaffen gibt. Wilt du aber der Sachen noch mehr vergewiſſert ſein/ſo laß einen eintzigen Tropffen Vitriolöle in das deſtilierte Waſſer von Roſen oder Pomerantzen Blühet hineinfallen/ſo wirſt du ſehen/daß die Waſſer alſo baldt trüb werden/vnd das Bleyweiß auff den Boden hinab weicht/welche aber in keinen bleyernen/ſondern in gläſernen Kolben deſtillieret werden/die behalten jhre Farb/Geſchmack vnd Geruch/ſampt den Kräfften. Welches denn in eines jeden Oele noch mehr vnd beſſer geſpüret

Warumb das deſtillierte Wermutwaſſer nicht bitter ſey.

ſpüret wirdt / als in welchem ſo wol der Geſchmack vnd Geruch / als auch die Farb jhren höchſten Grad erreichen vnd behalten. Dieweil demnach die Eygenſchafften aller Gewächs dermaſſen vnterſchiedlich ſind / iſt es vnmöglich / daß man ſolche jhre Wiſſenſchafft in ein gemeine Regel könne einſchlieſſen vnd verfaſſen. Wöllen derowegen eines jeden in ſeinem eygenen vnd beſondern Capitel gedencken / damit wir nicht den jenigen ſelbſt gleich werden / deren Meynung wir verwerffen / dieweil ſie nemlich aller Gewächſe Natur vnter ein einzige allgemeine Regel begeren zu zwingen. Jedoch kan man dieſes keines wegs widerſprechen / daß durch die widerholte Deſtillation die Subtilitet zu ſampt der Hitze oder Wärmbde widerumb werde zu wegen gebracht / vnd hergegen die Feucht vnnd Kälte gemindert. Dann der Habern iſt einer kalten Qualitet / ſein Waſſer aber / ſo darvon deſtilliert wirdt / ſteigt vber ſich in das Haupt / vnd gibt zur Trunckenheit Vrſach / wie ſolches ſonderlich die Tarter auß der täglichen Erfahrung erlernet.

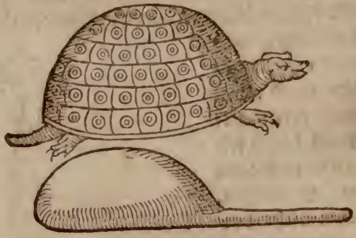
Das xix. Capitel.

Von mancherley Form vnd Gattungen der Gefäß vnd Kolben.

SO viel vnd mancherley die deſtillationes ſelbſten ſindt / in ſo viel vnd mancherley Vnterſcheidt werden auch die Gefäß zertrennet / ja es mag ein jeder dieſelbige laſſen anſtellen vnd formiren / wie ſie jm zu ſeinem Vorhaben dienen / dannenhero dann ein vnbegreifflicher Vnterſcheid erfolgt / ſintemal etliche langlecht / etliche kurtz / etliche krumb vnd etliche ſtrack / vnd dergleichen zu ſeyn pflegen. Alle dieſe Vnterſcheidt aber vngeacht / haben etliche erfahrne Simpliciſten

plicisten ſolche bequeme Kolben vnd Gefäß erfunden / daß ein jede Deſtillatio ohn dieſelbige von menniglich vor vnvollkommen vnnd mangelhafftig gehalten wirdt. Denn ſie haben alle jhre deſtillationes nach der Natur / Qualitet vnnd Eygenſchafft deren Sachen / ſo ſie deſtillieren wöllen / gerichtet / vnd daſſelbige auß der Geſtallt vnnd Natur der Thier entlehnet. Denn gleich wie die Thier / deren Geiſter die allerſubtileſte / jhren Athem durch ein lange Lufftgurgel herauff holen / alſo erfordern auch die Gewächs / ſo ſubtile Spiritus haben / vnd dieſelbige leichtlich von ſich in die Höhe verweiſen / beſondere Gefäß mit langen Hälſen / deren Länge ſich etwan vff 8. Schu erſtreckt / wie in der nächſtfolgenden Figur auß dem Buchſtaben A. gantz klärlich zuſehen. Dergleichen man in der Deſtillation deß Aquæ vitæ zugebrauchen pflegt / damit es in ſolchem langen Weg deſto beſſer ſublimiere. Denn in einem ſolchen langen Halß vnd Auffſteigen / werden die Spiritus von jhren Feuchtigkeiten vnnd allem andern Vnrath gereiniget / vnnd bekommen durch ſolches Laboriern ein rechte vnd vollkommene Subtilitet. Vnd von wegen ſolches langen Halſes werden dieſe Kolben mit jrem beſondern Namen Kranch oder Strauſen Hälſe genannt.

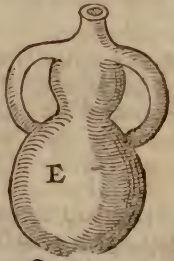
Hergegen wann die ſimplicia oder Gewächs einer erdmäſſigen Natur vnd dicker Subſtantz ſind/ alſo daß ſie nicht leichtlich vber ſich dämpffen köñen/ braucht man zu jrer Deſtillation weite vnd nidrige Kolben/ welche den Schiltkrotten/ als erdmäſſigen truckenen Thiern/ die mit einer harten Schalen bedeckt/ breite nidertrāchtige Leiber haben/ jm̃er auff dem Bauch daher kriechen/ den Kopff vnter ſich halten/ jre Häuſer ſtätigs mit ſich tragen/ vnd ſehr langſam einher wandern/ werden verglichen/ vnd gemeiniglich allerley Saltz/ Metall vnd Vitriol/ welche nit vber ſich ſteigen darinnen deſtilliert. Solche heiſſen mit jhrem beſondern Nahmen die Schiltkrotten oder Lauten/ dieweil ſie ſich nemlich dieſen Thiern oder dem gemelten muſicaliſchen Inſtrument der Lauten vergleichen.



Zum dritten finden ſich auch noch andere ſimplicia oder Gewächs einer feuchten Natur vnd dicken Subſtantz/ welche jedoch nit faſt vber ſich dämpffen/ ſich demnach einē Bärn/ als einem erdmäſſigen vngeſtalten vnd gantz dorechten Thier/ einer dicken vnd zähen Subſtantz/ vnd ſolchen kurtzē/ dicken vnd breyten Leibs/ daß der gantze Leib zu ſampt dem Kopff faſt gar ohn ein Halß ſcheinen/ vergleichen/ vnd dannenhero auch einen ſolchen Kolben/ ſo von den deſtillatoribus ein vrſale oder Vrinal ge-

nal genennet wird/erfordern / in welchem man ſolche Sachen/ die nit faſt dämpffig/ vnd derenthalben wegen jrer zähen vnd dicken Subſtantz mit groſſer Mühe vber ſich ſteigen / zu deſtilliern pflegt/ damit ſie deſto eher in das Vorſetzlin gelangen.

Sind aber die geiſtreiche Stücke der ſimplicium oder Gewächs etwan tieff in derſelbigen erdmäſſige Hefen verſenckt/iſt widerumb ein beſonderer Kolben erdacht / welches der Pellican genennet wirdt / dieweil er ſich demſelbigen Vogel an Geſtallt vergleicht / vnd in ſolchem Gefäß werden die ſubtielſte vnd reineſte Theil der Gewächs der Vnreinen gantz vnd gar entlediget/vnd die Vnreine in dˀ Hefen hinderlaſſen. Derowegen man den / die einmal durch den Halß deß Kolbens gebrachte ſubtile Feuchtigkeitē widerum̃ in ſein/deß Pellicans Leib/als den Kolben ſelbſt vber die Hefen hinein gieſen/wol herumb rüren/widerumb deſtilliern vñ ſolches/ ſo offt es die noth erfordert/widerholen muß. Der Kolben ſelbſt wird durch den Buchſtaben E gewieſen.



Etliche aber formirens vnd machens auff ein andere Weiß. Als ſie nemen zwen vnterſchiedliche Kolben/richten derſelbigen Schnäbel je einen in deß andern Leib/damit der eine/was er empfängt/dem andern geb vnd mittheile/ vnd dieweil ein jeder vnter jhnen dem andern ſeinen Schnabel gleichſam in den Leib hinein ſchiebt/werden ſie zwen Brüdern vnd Zwilling verglichen/ vnd derenthalben auch Zwilling genennt/vnd in denſelbigen die Sachen/ ſo zu deſtillieren ſind / in ſolchem vielfaltigen herumb wandern von allem jrem Vnrath vnd Hefen deſto beſſer gereiniget/vnd zu dem allerhöchſten Grad der Vollkommenheit befördert.

In etlichen ſimplicibus oder Gewächſen erforderts die hohe Noht/dz man ſie in dem Deſtilliern durch einen weiten vmbſchweiff führ vnd leite/vnd jnen alſo zu einer deſto höhern Vollkommenheit vnd ſubtilern Natur verhelffe / ſintemal ſie in ſolchen krummen Vmbwegen jhre grobe Feuchtigkeiten vnd andern dergleichen Vnrath je länger je mehr ablegen / vnnd vnten in dem Kolben hinderlaſſen. Vnd dieweil der Halß ſolcher Kolben ſich biß in die Höhe an vielen vnterſchiedlichen Orten wie ein Schlang beugt vnd krümbt / wirdt er dannenhero auch der

Ser-

Serpentinus oder Schlangenhalß genennt. Eines ſolchen haben wir vns in der Deſtillation deß Aquæ vitæ offt vnd viel mahl ſelbſt gebraucht / die ſubtileſte Theil / ſo am allerbeſten penetriern vnd durchtringen / durch deſſelbigen vielfaltige krümmen herauß zubringen / vnnd von jhrer phlegma zuerledigen. Die Figur deß Kolbens wirdt durch den Buchſtaben F. demonſtriert vnd gewieſen.

Zu eben jetztgemelten Aqua vitæ brauchen wir auch einen andern Kolben mit acht oder zehen vnterſchiedlichen Helmen vber einander / vnter welchen eines jeden Halß ſich in deß andern Leib oder Höle hinein thut / vnd alſo ſein beſonder Aquam vitæ von ſich gibt. Denn je höher man ſolche Feuchtigkeit treibet vnd zwingt / je mehr ſie von jrer phlegma wirdt gereiniget / vnd eine ſubtilere Subſtantz bekompt. Vnd dieweil ſich ſolcher Kolb mit ſeinen Helmen den Köpffen vnd Hälſen einer Natter oder Waſſerſchlangen vergleicht / wirdt er dannenher auch die Siebenköpffige Hydra herculea genennet / welche etliche auß Kupffer / etliche auß Meſſing / etliche aber auß Glaß bereiten.

End=

Endtlich hat man auch noch andere Kolben mit krummen Hälſen vnd weiten Bäuchen / werden von wegen jhrer Geſtalt der Storckenhalß genennet/vnd zu denen Sachen/ſo gar nicht vber ſich dämpffen / als nemlich zu den ſtarcken Waſſern gebraucht. Vnd dieweil ſie die Hälß gehörter maſſen krümmen/ heiſſen ſie bey den deſtillatoribus Retortæ, in welchen die Sachen/ſo auch das groſſe Fewr nicht vber ſich vnd in die Höhe bringen kan / am allerbeſten werden deſtilliert.

Gleicher Maſſen werden die Geſäß auch von den Gewäch-

ſen/

ſen/deren ſie ſich an Geſtallt vergleichen / mit vnterſchiedlichen Nahmen genennt: ſintemal man zu denen Sachen / ſo ſtarcke Dünſte vnd Spiritus in ſich haben / als der Salmiac / Salniter vnd alle ſtarcke Waſſer / groſſe vnnd weitbäuchige Kolben / welche man von wegen jhrer Geſtallt cucurbitas nennt/zu gebrauchen pflegt: Denn wo man die Gewallt ſolcher Geiſter in ein eng Gefäß zwingen wolt / bricht es alſo baldt entzwey / vnd wird in viel Stück zerſprengt / Derohalben denn / wie gemeldt / ein weit Gefäß darzu gehöret / in welchem die Geiſter fein geräumlich können loſiern/damit ſie die entgegenkommente Kälte deſto beſſer in Waſſer können verwandeln.

Das xx. Capitel.

Von den vielfaltigen Materyen/auß welchen die Deſtillierkolben werden gemacht.

VOr alten Zeiten / als da dieſe Kunſt noch vnvollkommen / vnnd in keinem Schwang war / braucht man zur Extraction der eſſentiarum vnd allen deſtillationibus allein bleyerne oder küpfferne Kolben / welche doch den menſchlichen Leibern dermaſſen ſchädlich / dz vnzählig viel

Schwachheiten darauß erfolget. Derowegen denn Galenus männiglich für denē Trinckwaſſern/die durch bleyerne Röhrn werden geleitet / mit allem Fleiß verwarnet / als welches einen ſchädlichen Vnraht vnd Dicke in ſich hab / durch welche es ollen denen/ſo ſich deſſen in Vbermaß gebrauchē/ ein rohte Ruhr errege. Beneben dieſer vngelegenheit haben die in dem Bley deſtillierte Waſſer auch einen faſt ſchädlichen Rauch vnd brandmäſſigen Geſchmack/welcher denen/ſo ſie trincken/nicht allein faſt beſchwerlich/ſondern auch vber alle maſſen ſchädlich iſt/ in dem er nemlich dem Magen/gantzen Bruſt / Leber / vnd allem Jngeweyt ſehr vbel bekompt. Wer aber ſolchem noch eigentlicher vnd fleiſſiger nachzuforſchen begert / der neme allein das Roſenwaſſer oder Pomerantzenblůt waſſer für ſich/denn wenn daſſelbige in Bley deſtilliert wird / vnd nachmals einen Tag oder etlich ſtill vnd vnbeweglich ſteht / findeſtu auff dem Boden das Bleyweiß in nit geringer Mänge liegen / welches von dem bleyernen Kolben her entſpringt. Jedoch kan man nit läugnen/ daß es in dem Bley mehr Waſſer gibt / ſintemal das Bley die auffſteigende Dünſte mit ſeiner Kält ſehr bald vnd leichtlich in Tropffen zuzwingen pflegt/ welche nachmals in deſto gröſſerer Mänge durch den Schnabel deß Kolbens herab tropffen / vnd in das Vorſetzlin gelangen. Jn den küpffernen vnnd eyſernen Kolben aber bekom̃en ſonderlich die ſcharpffe Sachen / ſo man darinnen deſtilliert/ einen ſchädlichen Roſt / welche ſich mit den Waſſern vermiſchen / vnd denen ſo ſie brauchen / in eben ſolche Gefahr ſtürtzen/dergleichē der Roſt von dem Eyſen vnd Kupffer ſelbſt. Derowegen man denn die jrdine Kolben/ſo jnnwendig verglaſurt / für beſſer helt / welche man wider den Gewalt deß Feuwers mit einem zähen Laymen / ſo mit Spreuwer vermiſcht / zu vberziehen pflegt. Die allerbeſte aber ſindt die von Glaß / als welches fein reyn iſt / durchauß keine frembde Qualitet vnnd Eigenſchafften an ſich nimpt / vnnd derowegen alle

Kräffte.

Kräffte / damit es begabet wird / vnverfälſcht behelt. Wo man aber die Kolben von Metall je gebrauchen will oder muß / ſoll es doch allein zu den Oeln vnnd andern dergleichen Sachen / ſo nicht inn / ſondern auſſerhalb deß Leibs zu brauchen / geſchehen.

Das xxj. Capitel.

Von den vnterſchiedlichen Gradibus deß Feuwers.

WElche mit dem Deſtilliern recht vnd Vermög der Kunſt begeren zu handeln / die theilen das Fewr in vnterſchiedliche Gradus ab / ſintemal etliche Simplicia vnnd Gewächs einer faſt feuchten Complexion ſindt / vnd leicht von Natur / etliche aber der Coction widerſtehen / vnd derowegen ein hefftiger Fewr erfordern. Derowegen denn ein jeder / ſo ſich ſolcher Sachen zu vnterfangen begert / ſolchen vnterſcheidt wiſſen muß / damit keinem Ding mit dem Feuwr zu wenig oder zu viel geſchehe: Sintemal aller Philoſophorum einhellige Meynung iſt / daß man die Natur nit ſolle vbertreiben / als durch welches vbertreiben ſie leichtlich werde corrumpiert vnnd verderbt. Den erſten Grad deß Feuwers hat das Balneum Mariæ, wenn deſſelbigen Waſſer ſo heiß iſt / daß man eine Handt ohne Verletzung darinnen halten kan. Bey ſolchem Feuwer werden alle Blumen / Früchte vnnd andere dergleichen Sachen einer weichen vnd phleamatiſchen Subſtantz / ſo da leichtlich evaporiern oder vber ſich dämpffen / deſtilliert. Wenn aber das Waſſer ſo heiß iſt / daß man keine Handt darinnen leiden kan / vnd gleichwol noch nicht ſeud / helt man es für den andern Grad / vnd brauchts ſonderlich zu denen Sachen / ſo einer dickern Subſtantz vnd Vermög derſelbigen

nicht leichtlich vber ſich dämpffen können. Wenn aber das Waſſer zu ſeinem vollkommenen Sud gelanget/ iſt es der ditte Grad: Vnd endlich der Vierte / wenn zwiſchen dem Fewr vnd Kolben nichts hinzwiſchen kompt / ſondern eins das ander ohn alle andere Mittelding berührt / welches man zu den ſtarcken Waſſern zugebrauchen pflegt. Etliche laſſens bey dieſer Partition nocht nicht bleiben / ſondern dividiern einen jeden der gemeldten graduum noch in ſeine drey beſondere Theil / als das zum Exempel das lawlechte Waſſer der ander Theil deß erſten gradus ſey.

Ende deß erſten Buchs.

IOAN-

IOANNIS BAPTISTÆ PORTÆ Deß fürtrefflichen Philoſophi vnd Artztes von Neapolis

Ander Buch / Von dem Deſtilliern.

Welches da iſt vnd handelt von der Deſtillation der wolriechenden Waſſer.

Vorrede.

WAs die Deſtillatio jrer Beſchreibung nach ſey / wie viel vnd mancherley derſelbigen Vnterſcheidt / vnd was Vrſachen deren Erfinder gehabt / iſt in dem erſten Buch vermeldet. Folget in vnſerer vorhabenden Ordnung / daß wir auch von jhren Operationibus etwas reden vnd handeln. Wöllen demnach in dieſem andern Buch die deſtillationes der wolriechenden Waſſer vor die Hand nemen / von

dem Roſenwaſſer / als dem allerbekanteſten vnd gemeinſten den Anfang machen / vnnd von deſſen Erklärung vnd Exempel zu dem Schwärern vnd Vnbekantern ſchreiten.

Wie man das wolriechende Roſenwaſſer zu deſtilliren pflegt.

SEy demnach vnſer Anfang von den Roſen / als der Zierte aller Gärten / vnd den Luſt der gantzen Welt / wie Lycophron vnnd Achilles Tacitus recht vnnd wol davon geſchrieben. Denn wenn Gott der Allmächtige vnter allen Blumen eine zum König hette wöllen auffwerffen vnd erwehlen / wer ſolche Ehr gewißlich keiner andern / als der Roſen widerfahren. Dannenhero denn die Griechen fürgeben / es ſeyen die Roſen von d' Venere mit ſolcher wunderbaren Schöne vnd Lieblichkeit deß Geruchs begabet / in dem ſie nemlich jhres Bulen Adonidis vergoſſen Blut in ein ſchöne rohte Roſ verwandelt. Dieweil denn dem alſo / vnnd die Roſen ohne das auch die Erſte geweſen / auß welchen man jemals Waſſer deſtilliert / welches wegen ſeines lieblichen Geruchs vnter viel andere Artzneyen wirdt vermiſcht / haben wir auch gut Fug vnd Vrſach / daß wir von demſelbigen den anfang machen / als nach deren Exempel man auch andere mehr Blumen deſtillieren kan.

Wie vnd was für Roſen zu dem Deſtilliern zuerwöhlen.

WJe es ſich läſt anſehen / ſo helffen beydes der Himmel ſelbſt / vnd denn auch deſſelbigen Temperament die Lieblichkeit vnnd Geruch der Roſen vermehren /

ren / ſintemal ſie an einem Ort vnd Landt beſſer vnd kräfftiger riechen/als an dem andern/gleich wie auch die dürre/ Item welche zwiſchen dem Gemäur wachſen/ oder vnten rauch ſind vnd bey ſchönem hellem Wetter werden gebrochen/ mehr als die friſche oder feuchte/vnd dergleichen. Ja man pflegt ſie alsdenn zu dem Brennen fürnemlich abzubrechen/wenn ſie noch nicht gar offen / wirfft die gelbe Spitzlin auß jrer Mitte hinweg / vnd ſihet ſonderlich auff die heiſeſte Zeit deß Tags / wenn nemlich die Sonn zum höchſten kommen. Die zum Brennen am meiſten tauglich/ſind die Leibfarbe/ denn ſie geben das beſte Waſſer/die Rohte vnd Weiſe aber werden ſonſten zu allerley Artzneyen gebraucht. Wenn man die Beſte zu dem Brennen außerleſen / vnd dieſelbige fein trucken eingebracht / thut man ſie in ein gläſern Vrinal / bedeckt daſſelbige mit ſeinem Helm / ſtopffet die Fugen allenthalben zu / damit die Geiſter nicht verſchwinden/ ordnet den Recipienten wo er hin gehöret / ſetzt den Kolben in dz Balneum hinein/vnd ſchürt dem Fewr ſo lang zu/biß ein Waſſer erfolgt. Ja man pflegt den Kolben auch etwan mit einer heiſſen Aſchen zu vmbſcharren / vnd alſo auſſer dem Balneo zu deſtilliern/ muß aber bey ſolcher Deſtillation fleiſſig Achtung geben / daß die Roſen in dem Kolben nit verbrennen/ vnd das davon deſtillierte Waſſer einen brandtmäſſigen Geruch bekom̃. Denn da der geringſte Geruch einiges Brands darinnen ſolte geſpürt werden / iſt es viel beſſer / man ſchaffe es allerdings ab/ als daß mans vnter die wolriechende Sachen wolte zehlen vnd vermiſchen. Vnd dieweil die dürre Roſen jhren Geruch nicht von ſich legen noch im geringſten verliehren / pflegt man auch auß denſelbigen ein Waſſer zu deſtillieren / nach dem ſie zuvor an einem feuchten Ort/ da ſie jedoch nicht ſchimmeln/gelegen/ oder einen halben Tag in Waſſer eingeweichet ſindt. In den gläſernen Kolben bekompt das Waſſer den allerbeſten vnd lieblichſten Geruch.

Vom

Von dem Roſenwaſſer/ ſo auff den Kauff bereitet wirdt.

WElche das Roſenwaſſer auff den Kauff bereiten / die ſehen viel mehr/ wie ſie deſſelbigen einen groſen Vberfluß mögen bekommen/ vnd viel mehr daran gewinnen / als daß es gut vnd wolriechend erfolge. Denn ſie nemen hundert Pfundt / oder fünff vnnd zwantzig Franckfurter Maß Brunnenwaſſer / gieſens in einen groſſen küpffernen Kolben / thun zehen Pfundt Roſen / wie ſie dieſelbige abgebrochen / vnd von denen weder die grüne Bletter vnd außwendige grüne Spitzen vmb den Knopff herumb / noch auch die inwendige gelbe Spitzlin / vnd vnterſte weiſe Ende der Roſenbältter ſelbſt hinweg kommen / hinzu / bringen alſo in dem Deſtilliern dreyſſig Pfundt oder achthalb Maß Waſſer herauß / nemen alsdenn die allbereit deſtillierte Roſen auß dem Kolben herauß/ preſſen derſelbigen Safft ſo hart ſie jmmer können / widerumb in den küpffernen Kolben hinein / gieſen achthalb Maß friſch Brunnenwaſſer vnd andere zehen Pfundt Roſen hinzu / ſchüren dem Fewr etwas mehr zu / vnd treiben ſolche Vmbwechſelung vnnd Zugieſung eines friſchen Brunnenwaſſers ſo lang an / biß ſie auß dreyſig Pfundt Roſen / hundert Pfundt oder fünff vnd zwantzig Maß deß deſtillierten Waſſers bekommen. Andere laſſen den Vnrath / ſo / nach dem die Roſen geſotten / vnd der Safft davon gepreſt wird / vberbleibt/ vnd ſonſten hinweg geworffen wirdt / ſechs Stundt in Waſſer einweichen / nachmals deſtilliern/vnd das Waſſer vor gut verkauffen. Auff dem Roſenwaſſer/ſo nach gebür geſtilliert iſt / findet ſich ein beſondere Feiſte / welche mit einer Feder fein fleiſſig abgehoben/ vnd das wolriechende Roſenöle genennet wirdt / wie an ſeinem Ort fernere Meldung geſchehen ſoll. Vnd auff ſolche vnterſchiedliche Weiß vnd Weg wirdt das Roſenwaſſer verfälſcht.

Von

Von dem Roſenwaſſer / deſſen ein Theil viel Theil eines friſchen Brunnenwaſſers wolriechent macht.

WIlt du aber ein ſolch Roſenwaſſer / deſſen ein eintziger Löffel voll einen gantzen Eymer Brunnenwaſſer / wolriechent mach / bereiten / ſo laß die Roſen / wie vorgemeldet / in einem gläſernen Kolben deſtilliern / das ein mal herauß gebrachte Waſſer vber andere friſche Roſen / deren ſo viel / als der vorigen geweſen / gieſen / zum andern mal deſtilliern / vnd ſolches zum drittenmal widerholn / es bekompt einen ſolchen ſtarcken Geruch / deſſen ein Theil zehen mal ſo viel Brunnenwaſſer wolriechent macht / derowegen man es in einem wolverſtopfften Geſchirr pflegt zubewahren vnd zum guten Geruch zubehalten / Denn es hat die beſondere Art / daß es gewaltig ſtärckt / die Schmertzen deß Haupts vertreibt / vnnd den Leib auch etwan bewegt vnnd eröffnet / als deſſen ſubtileſte Wärmbde durch die Hitze deß Feuwers abgeſchafft vnd verwieſen iſt. Krafft deß Roſenwaſſers.

Das ij. Capitel.

Von dem wolriechenden Waſſer / ſo auß dem Pomerantzenblüht deſtilliert wirdt.

NAch dem Roſenwaſſer iſt vnter den Wolriechenten das jenige / ſo auß der Pomerantzenblüht deſtilliert wirdt / das nächſte / als welches dem Erſtgemelten auß den Roſen an Lieblichkeit deß geruchs im geringſten nichts zu weichen oder bevor zu geben hat. Bey vns zu Neapels wirdt deſſen alle Jahr ein groſſe Mänge bereit / vnd in alle fern vnd nah gelegene Länder verſchickt.

Wie man das wolriechend Pomerantzenblůht waſſer deſtilliere / vnd was für Blůht darzu zuerwöhlen.

ZV dieſem Waſſer nimpt man nicht die Blůht/ ſo von ſich ſelbſt von den Bäumen herab fallen/ als welche jhren Geruch verliehren / ſondern lieſt vnnd ſamblet die beſte von den Bäumen ab / láſt dieſelbige etliche Stundt an einem Schatten trücknen / (wiewol ſie jhren Geruch auch in einem gantzen Tag nicht verliehren / alſo hart hengt derſelbige den Blumen an) füllet ein oder mehr gläſerne Kolben mit ſolcher Blůht voll / ſetzt dieſelbige in ein Balneum oder heiſche Aſchen hinein / deckt ſie mit Helmen ſo lange Schnäbel haben/ zu / láſt die Fugen allenthalben wol verkleiben / damit der vberauß ſubtile Geruch nicht dardurch herauß tringe/ſetzt das durch ſolche Deſtillation herauß gebrachte Waſſer in einem wolverſtopfften Glaß / damit es den Brandt / ſo es von dem Fewr empfangen/verliehre/einen Tag oder etlich an die Sonn/ vnd behelt es endlich zum Gebrauch.

Auff ebenmäſſige Weiß pflegt man auch auß der Blůht von Citronen/Limonen vnd anderer dergleichen köſtlichen wolriechenden Gewächſen zu deſtilliern: Vnd nimpt jedoch zu denen Waſſern / ſo jnnerhalb deß Leibs zu brauchen / allein die Blätlin von der Blůht/ohne die Kelchlin vnd mittelſte Stück/ damit ſie keinen bittern Geſchmack bekommen / vnd láſt ſie inn keinem andern / als gläſernen Kolben deſtilliern.

Von dem Waſſer auß Pomerantzenblůht/ſo auff den Kauff wirdt gemacht.

DEß Waſſers von Pomerantzenblůht / wirdt jährlich ein groſſe Mänge verkaufft/beydes die Spei-

ſen

ſen groſer Herꝛn damit zuvermiſchen / vnd denn auch einen guten Geruch damit zumachen / vnd wiewol es zu der Artzney in gemein faſt dienſtlich / haben es doch die Salbenkrämer vor allen andern in groſem Wehrt. Werffen derowegen die Blüht ohn alles Außleſen vnnd Säubern alſo gantz in einen küpffernen Kolben hinein / vnd gieſen / wie oben bey den Roſen vermeldet / ein groſe Mänge Waſſer hinzu. Denn ſie ſamblen die Recremenra ſolcher Blüht / welche die vnguẽtarij, ſo die Handſchuch vnd lederne Koller damit wolriechend machen / vnd nach dem ſie genung gebraucht / hinweg werffen / fleiſſig auff / vnd laſſen dieſelbige deſtilliern. Die Handſchuch aber vnd Koller / wie gemelt / riechend zu machen / vberſtreuwen vnd bedecken ſie die außgeſpreitete Fell drey Tag mit dieſer Blüht vnd geſchelten Mandeln / vnd daſſelbige alle Tag zwey mahl mit friſchen / laſſen die Mandeln gleich hernach ſtoſſen / vnnd alſo ein Oele darauß exprimiern. Dieſen hinweg geworffenen Taig vnnd Vnraht ſamblen die Landtbetrieger / wie gemeldt / auff / weychen denſelbigen einen gantzen Tag in Waſſer ein / laſſen jn folgents deſtillieren / vnnd bringen noch ein wolriechend Waſſer herauß.

Wie man lederne Handtſchuch vnnd Koller wolriechende mache.

In der Lombardey / dem Hertzogthumb Mayland / vnd andern dergleichen kalten Orten / kommen ſolche Bäume zu keiner Blüht / derowegen denn die Innwohner der Ort die oberſte Spröſlin vnd zährteſte Blätlin dafür erwöhlen vnd ein Waſſer darauß deſtilliern / welches doch dem vorgemeldten an Fürtreffligkeit durchauß nicht zuvergleichen iſt.

Welche ſolches Waſſer in keinem Balneo, ſondern in der heiſchen Aſchen deſtilliern / die ſetzen es hernach etlich Tage an die Sonn / damit es den Geſtanck deß Brandis / den es von dem Fewr empfangen / verliehr.

Wie man dem Pomerantzenwaſſer ſeinen Geruch noch mehr ſtärcken vnnd vermehren könne.

WIlt du aber dem Pomerantzenwaſſer ſeinen Geruch noch mehr ſtärcken vnnd gröſſer machen / ſo verfahr / wie oben bey den Roſen iſt vermeldet / als ließ die Blüht fleiſſig auß/gieß dz ein mahl herauß gebrachte Waſſer widerumb vber friſche Blüht in den gläſernen Kolben hinein / vnd widerhol ſolches zum dritten mahl / es bekompt je länger je mehr einen beſſern Geruch vnd ſolche Stärcke/deſſen ein geringe Maß viel Brunnenwaſſer wolriechend macht.

Krafft vnnd Vermögen diß Pomerantzenblühtwaſſers.

Dieſes Waſſer iſt zu allerley Artzneyen ſehr bequem/ dient ſonderlich zu den peſtilentziſchen Fiebern / dieweil es der Fäule vor allen andern Mitteln gewaltig widerſtehet. Dieſes Waſſers zwölff Loht getruncken / treibt alle böſe vnnd anſteckente Schwachheiten durch den Schweiß von dem Hertzen hinweg/ nimpt allem vnd jedem Gifft ſeine Gewalt/ macht/den Mund damit gewaſchen / einen lieblichen wolriechenden Athem / vnd hielfft allen Ohnmachten/ allein daran gerochen/zu einem guten vnd erwünſchten Endt.

Krafft des Limonen-Waſſers.

Das von den Limonen deſtillierte Waſſer / macht den Weibsbildern jre Angeſichter ſchön vnd rein/nimpt alle Flechten vnd Flecken hinweg / reutet alle Bläterlein vnd andere Gebrechen der Haut gewaltig auß / ſtärckt das Hertz / vnd wird zu deſſelbigen vnnatürlichen Bewegung vnd Zittern vor allen andern faſt gerühmpt.

Das iij. Capitel.

Von dem wolriechenden Waſſer/ ſo auß Myrten-Blůht deſtilliert wirdt.

ALſo wirdt auch auß der Blůht von den Myrten oder welſchen Heydelbeern ein wol vnd lieblich riechend waſſer deſtilliert. Von dieſem Gewächs dichtē die Griechiſche Fabeln / es ſey die Myrſine das vberauß ſchöne Jungfrawlin in daſſelbig verwandelt worden/ dieweil es allen Jungfrawen ſeines geruchs vnd aller anderer Lieblichkeit halben ſonderlich angenem vnd für wehrt gehalten wirdt. Dieweil es aber gegen den vorgemelten Blumen ſeiner Fürtrefflichkeit halben gleichſam im dritten Grad iſt (verſtehe von den fürnembſten zu den geringern zuzehlen) hat vns auch für gut angeſehen/ in dieſem dritten Cap. davon zu handeln/ ſintemal es auch ſeinen Geruch in den jnnwendigen erdtmäſſigen Stücken verborgen ligen hat / auß welchen man beydes ein Oele vnd Waſſer zu deſtilliern pflegt / wie an ſeinem Ort gemeldet werden ſoll.

Von der Weiß das wolriechende Myrtenwaſſer zu deſtillieren.

DIeſes Waſſer zu deſtilliern / lieſet man die beſte vnd friſche Blůht von den vnſerigen wilden Myrten/ als deren Blätter fein hell / grün vnd etwas gröſſer ſind / dergleichen die gantze Gegne vnd alle Gebürg vmb Neapels herumb gantz voll ſtehen / herab / thut dieſelbige in gläſerne Kolben / bedeckt ſolche mit jhren Helmen/ kleibt die Fugen fleiſſig zu / vnd läſt ſie in einem Balneo oder der heiſen Aſchen deſtilliern.

Wie das Myrtenblühtwaſſer auff den Kauff werde gemacht.

WElche ſolches Waſſer vff den Kauff bereiten/ die gieſen ein groſſe Mänge Brunnenwaſſer in einen küpffernen Kolben/ werffen die abgebrochene Blüht mit ſampt den zarten Sprößlin von dem Zweigen hinein/ wie wir ſolches zu Rom vnd der Lombardey hin vnd wider ſelbſt geſehen/ als an welchen Orten ſolche Gewächs von wegen der Kält zu keiner Vollkommenheit/ vnd ſelten zu der Blüht gelangen.

Wie man dieſem Myrtenblühtwaſſer ſeinen Geruch könne vermehren.

WEnn man/ wie bey den vorermelten Blumen erwehnet/ das einmahl herauß gebrachte Waſſer zum andern vnd dritten mahl widerumb vber friſche Blumen geuſt vnd deſtilliert/ so bekompt es vmb ſo viel deſto mehr einen beſſern Geruch. Vnd dieſes Waſſer hat die Natur/ daß es Conſtringirt vnd zuſamen zeugt/ macht/ getruncken einen wolriechenden lieblichen Athem/ dienet ſonderlich auch zu den Geſchwärn deß Mundts/ vnd wird bey groſſer Herrn Tafeln vber die köſtliche Speiſen geſprengt.

Krafft vnnd Vermögen.

Das iiij. Capitel.

Von dem wolriechenden Lavendelblumen Waſſer.

AVß dem wolriechenden Gewächs/ ſo bey den gemeinen Herbiſten Lauendula genennet wirdt/ eigentlich aber Pſeudonardus, dz iſt/ ein falſcher vnd vermeinter

ter Nardus heiſen ſolt / dieweil es am Geruch dem Nardo nit faſt vngleich/wird auch ein beſonder Waſſer deſtilliert/welches an Lieblichkeit deß Geruchs faſt alle andere vbertrifft / derowegen man denn die Blumen ſelbſt in beſondere Büſchelin zuſamen zu binden/zwiſchen die Kleider zu legen/vnd etwan auch in den Bädern zu gebrauchen pflegt. Ja ſie werden auch in der Sonnen gedörrt/vnd zu allerley Sachen / die einen guten Geruch erfordern/gebraucht/dz gantze Gewächs iſt einer erdmäſſigen vñ geiſtreichen Subſtantz/derowegen man auß den Blumen/Zweiglin vnd gantzem Gewächs ein wolriechend Waſſer vnd Oele bringen kan. Die Blumen allein bricht man zu End deß Frühlings/als im Brach-vnd Häwmonat ab / vñ ſamblet dieſelbe ſonderlich an einẽ Ort / da es ein hart vnd felſecht Erdrich vnd täglich viel Sonne hat / als welche die andere am Geruch vbertreffen/ thut ſie in einen gläſernen Kolben hinein/läſts in einem Balneo oder heiſen Aſchen deſtilliern/vnd das Waſſer mit allem fleiß bewahren / als welches wegen ſeines fürtrefflichen Geruchs zu vielen Dingen wird gebraucht. Ebener maſſen werden auch derſelbigen Blätter deſtilliert / vnd haben mit den Blumen faſt einerley Geruch. Wer die friſche Blumen nit haben kan/der weich die dürre zwen Tag in einem Bruñen oder Roſenwaſſer ein / vnd laſſe ſie alsdann deſtilliern / ſie geben ein wolriechend waſſer von ſich. Wenn man deß Oels/dergleichen auß Franckreich zu vns gebracht wirdt/etliche Tropffen in ein friſch Brunnenwaſſer fallen läſt / vnd das Gefäß wol bewegt/ gibt es der gantzen Mänge deß Waſſers einen guten Geruch. Oder man läſt die dürre Blumen in Waſſer einweichen/vnd in dem Geſchirr wol verſtopfft an die Sonn ſtellen/ſo bekompt es eben einen ſolchen guten vnd köſtlichen Geruch. Die Feuchtigkeit dieſes Gewächſes vnd ſonderlich der Blumen an die Stirn vnnd beyde Schläff geſtrichen / vertreibet den halben Schlag/ Ohnmacht vnd ſchwäre Kranck.

Krafft vnnd Vermögen.

Von

Das v. Capitel.

Von dem deſtillierten Waſſer deß wolriechenden Klee.

DAs Waſſer dieſes Gewächſes / iſt wegen ſeines köſtlichen Geruchs in den Apotecken zu Neapels ſehr gemein / vnd ſindt die Blumen vnnd Blätter einander am Geruch nicht faſt vngleich / die Dürre aber den andern in ſolchem vberlegen. Wenn ſich etwan ein Vngewitter erhebt / nimpt der Geruch ſolches Gewächſes dermaſſen zu / daß er das gantze Feldt erfüllt / helt ſich ſonderlich gern auff frechen vnnd feiſten Feldern / vnnd hat das Anſehen / als ſey er zu deß Menſchen Woluſt vnd Ergetzlichkeit deß Geruchs erſchaffen. Der Wilde iſt am Geruch etwas geringer / vnd hat man ſich billich zu verwundern / daß der Geruch dieſes Krauts ſo wol bey den Innwohnern als auch den Außländern in ſo geringem Wehrt gehalten wirdt / es ſey denn / daß es nicht an allen Orten einen ſolchen lieblichen / ſondern etwan hie vnnd dort einen geringen Geruch von ſich gibt. Dieſes deſtillierte Waſſer iſt in den Apotecken ſehr viel im brauch / vnd daſſelbige beydes alſo allein vnd für ſich ſelbſt / vnd denn auch mit andern Blumen vermiſcht. Vnd pflegt man die oberſte Sprößlin mit ſampt den zahrten Blätlin zu Anfang deß Frülings einzuſamblen / vnd in einem Balneo oder der heiſchen Aſchen zu deſtilliern.

Das vj. Capitel.

Von dem wolriechenden Waſſer / ſo auß dem Iaſmino oder Veyelreben deſtilliert wirdt.

DIe Blumen deß Gewächſes / als welches bey vns ſonderlich gemein / vnd wegen ſeiner ſchönen Geſtallt

ſtallt faſt in allen Gärten gezieblet wirdt / gehen mit jhren lieblichen vnd guten Geruch faſt allen andern vor / wie ſolches die jenige am beſten wiſſen/ welche am morgen frühe in die Gärten ſpatzieren/ vnd jhre Gemühter mit ſolchem Geruch der maſſen erfriſchen/ dz ſie dieſelbige ſehr vngern verlaſſen. Solcher Blumen finden ſich bey vns zweyerley Geſchlecht vnd Art/ als nemlich die Zame / welches den gantzen Sommer vber blühet / vnd ſeinen Geruch auch durch den gantzen Herbſt hindurch vngeſchwächt behält: Vnd denn das Wilde/ ſo mit einem geringern Geruch verſehen vnd begabet iſt. Sie werden in gläſernen Kolben deſtilliert / vnd geben ſehr ſchwerlich ein wolriechend Waſſer von ſich / denn die allerſubtilſte Krafft vnd Gewalt deß Geruchs hat in den Häutlin der Blumen jren Sitz vnd Loſament/ verſchwindet demnach auch bey dem allergeringſten Feuwer in die Lufft / welches auß dieſem ohn alle Mühe erwieſen werden kan / dieweil ſie in der Sonnen / wenn man ſie eine weil darinnen läſt/ jre Krafft vnd Geruch gantz vnd gar verliehren/ gleich wie denn auch in den dürzen gantz kein Geruch mehr wirdt geſpürt/ Derowegen man ſie denn auch hinweg zu werffen pflegt. Vnd wenn du dieſe Blumen mit den Fingern truckſt / wirdt jre erdmäſſige Subſtantz / ſo deß Geruchs gantz ohn / mit der euſerſten wolriechenden vermiſcht / vnd alſo die Lieblichkeit durch die jnnerliche Feuchte geſchwächt / vnd mit einem Geſtanck befleckt/ ſintemal der groſe Theil/ ſo keinen Geruch mehr hat/ den andern wolriechenden vnd an der Gröſe geringern leichtlich vberwindt. Vnd daher kompt es / daß biß auff dieſe Zeit / ſo viel mir bewuſt/ keiner geweſen / der auß dieſen Blumen ein wolriechent Waſſer hette deſtilliern können/ oder gut vnd bewehrt feyl gebotten. Derowegen wir vns deſto mehr zu befleiſſigen gedencken / den köſtlichen Geruch auß den euſſerſten vnd ſubtileſten Stücken dieſes Gewächſes in dz davon deſtilliertе Waſſer vnd Oele zubringen.

Wie man das wolriechende Waſſer auß den Veyl- reben könne deſtilliern.

DJeweil denmach der offtgemeldte äuſſerſte Theil faſt bläſtig iſt vnd leichtlich vber ſich zu dämpffen pflegt / deſtilliert man ſolche Blumen / darmit ſich ſolcher ſubtile Theil mit den andern vnd ſtinckenden nicht vermiſche / in weiten vnd nidrigen Kolben / damit die vorhin blöde Dämpff oder Dünſte in dem Aufſteigen nicht noch mehr zu thun bekommen / vnd ein gröſere Blödigkeit erlangen. Derowegen nimpt man die friſche vnd Zame Blumen / thut dieſelbige in gläſerne Kolben hinein / bedeckt ſie mit jhren Helmen / kleibt die Fugen zwiſchen den Kolben vnd den Helmen fleiſſig zu / vnd läſt ſie in dem Balneo bey einem ſanfften vnd geringen Feuwerlein ein kleine weil deſtilliern / biß man jhre Dünſte bekompt / denn wenn man ſolche Blumen all zu viel welte laſſen erhitzigen / vnnd den vaporem oder Dampff auß dem gantzen Gewächs herauß zwingen / bekäm derſelbige an ſtat deß guten Geruchs einen böſen vnanmühtigen Geſtanck / dann es würde der Dampff / wenn er kaum auß dem Gewächs herauß kommen / gleichſam in den Recipienten geſtürtzt. Wann nun deß Waſſers ein wenig herauß kommen / thut man das Feuwr vnter dem Kolben hinweg / geuſt das darauß deſtillierte Waſſer vber andere friſche Blumen / vnnd läſts zum andern mahl deſtilliern / ſo bekompt es einen viel ſtärckern vnd beſſern Geruch / als das vorige gehabt / derowegen man denn ſolche Deſtillation zum dritten vnd vierten mahl widerholen / vnd alſo dem Waſſer je mehr vnnd mehr einen beſſern Geruch zu wegen bringen kan. Dann wann es ſeinen rechten vnd vollkommenen Geruch erlangt / iſt es zu Stärckung der Kräffte deſto mehr bequem.

Das vij. Capitel.

Von dem deſtillierten Waſſer der Moſcatelrößlin.

EBen alſo verhelt es ſich auch mit den weiſen Roſen / welche von wegen deß lieblichen Geruchs / mit deme ſie dem Moſcho oder Bieſam ähnlich / Moſcatelroſen genennet werden: Sintemal auch dieſelbige in jhrer äuſerſten Superficie ein ſehr ſubtiles wolriechendes Lüfftlein haben / vnnd derowegen / wann ſie mit oder zwiſchen den Fingern werden gerieben / weder nach Bieſam riechen / noch auch ſonſten einigen lieblichen Geruch von ſich geben: Derowegen es dann deſto mehr Mühe vnnd gröſern Fleiß erfordert / ſolchen jhren lieblichen Geruch durch die Deſtillation herauß zu bringen / vnnd vngeſchwächt zu behalten. Vnnd muß mann demnach ſolche Roſen darzu erwehlen / die von der Sonnen jhres Saffts noch nicht beraubet / vnd dannenher ein bleiche Farb bekommen / noch auch jhre Blätter auff die Erde fallen laſſen / ſintemal ſolche allen Geruch verlohren / ſondern die da noch nicht gar offen ſindt / vnd jhre gelbe Spitzlein innwendig noch haben. Solche thut man in ein gläſern Vrinal / ſo breit vnnd oben eng zuſammen gezogen ſey / vnnd läſt ſie inn einem ſanfften Balneo, darmit der Dunſt nicht zu hefftig vber ſich getrieben werde / deſtilliern. Geuſt folgendts das einmahl herauß gebrachte Waſſer / wie hiebevor vermeldet / widerumb vber andere friſche Roſen / vnnd läſts darmit es einen deſto beſſern vnnd lieblichern Geruch bekomme / zum andern mahl deſtillieren.

Die Wilde / ſo hin vnnd wider in den Wälden wachſen /

ſindt zwar am Geruch etwas geringer / jedoch den Samen an demſelbigen nicht allerdings vngleich: Denn ob ſie wol ſcheinen als ſeyen ſie gantz wildt angethan vnd bekleidet / ſo ſeynd ſie doch deß Geruchs nicht allerdings ohn / vnd derowegen deß deſtillierens wohl wehrt.

Das viij. Capitel.

Von dem wolriechenden Waſſer der blawen Violen.

GLeich wie die blawe Violen der Lieblichen Zeit deß Frülings erſte Vorbotten ſindt / alſo haben ſie auch an Lieblichkeit deß Geruchs vnnd groſem Nutzen vnter vielen andern Gewächſen den Preiß / vnnd ſcheinet demnach / als ſeyen ſie allein dem Menſchen zu gut von d' Natur erſchaffen / ſintemal ſie nicht allein alle die jenige / ſo durch jhre Felder hin ſpatzieren / mit jhrem lieblichen Geruch erquicken / ſondern auch mit jrer ſchönen vnd holdſeligen Farb vber die Maſſen beluſtigen.

Sie gehören aber vnd werden auch vnter die Zahl der jenigen gerechnet / welche jren wolriechenden Spiritum oder Dunſt wohl auſſerhalb haben / vnd demnach / wo man ſie nit geſchwind vnd zeitlich abbricht / denſelbigen ſehr baldt verlieren. Derowegen man ſie denn / eher ſie die Krafft der Sonnen empfunden / abbrechen vnnd einſamblen muß / dieweil ſie / wenn ſie / ein mahl dürr worden / gantz nichts mehr riechen. Die Zeit aber / darinnen man ſie abbrechen muß / iſt eher die Sonn jhre Kräffte reſolviert / vnd ſind die dunckelblawe / wolriechende vnd die an ſchattechten Orten wachſen / zum deſtillieren die allerbeſte / gleich wie die Weichſelblawe darzu vntüchtig. Sie werden aber auff eben ſolche Weiß deſtilliert / wie vorgemeldt / vnd das

ein

ein mahl herauß gezogene Waſſer / widerumb auff andere vnd friſche Blumen gegoſſen. Dann wann man ſie mit einem friſchen Brunnenwaſſer beſprengt / vnnd ein viertel Stundt darinnen läſt / ſo behelt das Waſſer derſelbigen Geruch / vnd ſolches je länger je mehr / wann man es zum dritten oder vierdten mahl widerholt / auch ohne Deſtillation.

Das ix. Capitel.

Von dem wolriechenden Negelin oder Graßblumen Waſſer.

NIcht vnter die Zahl der Geringſten gehören auch die ſchöne vnd wolriechende Negelin oder Graßblumen / als welche ſo wol an Schöne als auch der manigfaltigen Krafft vnd Fürtrefflichkeit deß Geruchs / keinem andern Gewächs ichtes bevor zu geben haben: Werden demnach von den Weibsperſonen vnnd fleiſſigen Haußmüttern in den Gartenſcherben gezichlt / die Fänſterläden vnd Gärten damit gezichrt / zu beſondern Sträußlin gemacht / vnd wegen jres köſtlichen Geruchs / mit welchem ſie die Geiſter deß Menſchen gewaltig ſtärcken vnd erquicken / in den Händen getragen vnd ſtätigs daran gerochen.

Ein Waſſer aber auß ſolchen Blumen zu deſtillieren / bedarff nicht geringe Mühe vnd Fleiß / als bey den vorigen iſt vermeldt / vnd pflegt man hierzu nicht die Weiſe / noch auch die andere / ſo roht in weiß geſprengt / oder die Bleichrohte oder Leibfarbe / noch auch die Wildte / als welche den jetzerzehlten am Geruch nicht gleich ſindt / ſondern die Dunckelrohte vnd welche mit vilen Blätlin ſind gefüllt / zuerwöhlen / wirfft die Kelchlin zu ſampt den Zäſerlin in der Mitte / vnnd den weiſen Fäden hinweg / thut allein die rohte Blätlin der Blumen in einen gläſernen

fernen Kolben / läſt ſie darinn fein auffwallen vnd gemächlich ſieden / darmit der ſubtiele Vapor oder Dampff von ſolchen Blumen hinauff in den Helm gelang/daſelbſt zu Waſſer werde / vnd in das Vorſetzlin werde gebracht. Wer ſolchem Waſſer noch einen beſſern vnd lieblichern Geruch zu machen begeret / der binde oder henck etwas von den pulveriſierten Indianiſchen Negelin in den Schnabel deß Helms hinein / es gibt dem Waſſer einen gewaltigen Zuſatz / dieweil es nemlich im durchlauffen das gemeldte Pulver berührt / vnd allwegen etwas von deſſelbigen Geruch vnd Kräfften mit ſich nimpt.

Krafft vnnd Vermögen.

Solches Waſſer wirdt wider die Ohnmachten vor allen andern ſehr gerühmpt/ dem Menſchen zu riechen vorgehalten/ die Naßlöcher damit beſtrichen. Zu geſchweigen/daß auch wider die Peſtilentz / allerley böſe Fieber vnnd melancholiſche Gebrechen deß Hertzens von vielen iſt probiert.

Das x. Capitel.

Von dem wolriechenden weiſen Lilien Waſſer.

DEß Sommers beſte vnd ſchönſte Zierte ſindt die Lilien mit jrer ſchneeweiſen Farb/ ſchönen Geſtallt vnd vberauß lieblichen Geruch/ von welches wegen ſie denn von männiglichen werden geliebt / vnd dannenhero nicht vnbillich ein Blum aller Blumen/ von etlichen aber der Iunonis Roß vnd ein Freudt vnnd Wonne der Göttin Veneris genannt. Ein Waſſer aber/das derſelbigen lieblichen Geruch behalt/ darvon zu deſtillieren / wird mit aller Kunſt kaum zu wegen gebracht / dieweil jhr Geruch / in dem ſie von der Sonnen kaum berührt worden / alſo baldt verſchwindet. Denn jhre / der

der Blumen / Subſtantz / als in welcher der Geruch beruhet/ iſt vber die Maſſen ſubtiel / läſt jhn derowegen ſehr baldt vnnd leichtlich ſchwinden / daß man folgends nicht das geringſte da⸗ von ſpüren kan. Jedoch das Waſſer ſo gut man kan zu deſtil⸗ lieren / wirfft man die weiſe langlechte Blätlin der Blumen / ſo baldt ſie ſich anfangen auff vnd von einander zuthun / ohne die innwendige gälbe Fäden in einen gläſernen Kolben / ſo mit ſeinem Helm verſehen / ſtreicht die Fugen allenthalben wohl vnd fleiſſig zu / ſetzts in ein Balneum hinein / vnnd läſt es bey einem ſanfften Fewerlein länger nicht ſieden / als biß die Blu⸗ men kaum welck vnd weich worden: Denn es gehört ein fleiſ⸗ ſiges Auffſehen darzu / daß man das Waſſer mit ſampt ſei⸗ nem Geruch bekomme. Es thut vnd leiſtet den gebährenden Weibern groſe Hülff / vnnd treibt die hinderbliebene Nachge⸗ burten auß / nimpt alle Flecken vnd Runtzeln von dem Ange⸗ ſicht hinweg / vnnd macht ein ſchöne / weiſe vnnd wolgeſtalte Haut.

Das xj. Capitel.

Von dem wolriechenden Narciſſen⸗ waſſer.

DEn gemelten weiſen Lilien ſind die Narciſſen⸗ blumen an lieblichkeit deß Geruchs nicht faſt vn⸗ gleich. Vnnd ob wohl derſelbigen nicht ein / ſondern viel vnd mancherley Geſchlecht werden gefunden / ſo wöllen wir vns jedoch allein die jenige zu deſtillieren vnterfangen: Welche innwendig gälbe Blätlein haben / vnnd auſſerhalb mit andern weiſen ſindt vmbgeben. Sie haben zwar einen lieblichen / jedoch faſt ſtarcken Geruch / mit welchem ſie einen

Schlaff erregen / vnd da man offt vnd viel daran reucht / das Haupfft nicht wenig beſchweren. Sie geben auff oberzehlte Weiſe deſtilliert / ein wolriechent Waſſer von ſich/vnd legen in ſolchem Deſtilliern von gemeldter jhrer beſchwärlichen Stärcke einen guten Theil hinweg / alſo daß man ſolches Waſſer nicht allein ohne Gefahr / ſondern auch mit groſem Nutz vnd Anmühtigkeit riechen kan.

Eben auff ſolche Weiſe wirdt auch ein wolriechend Waſſer auß den Himmelblawen Hiacinten deſtilliert.

Das xij. Capitel.

Von dem wolriechenden Waſſer der Blüht deß Zurgelbaums.

DEr Zurgelbaum zu Latein Lotus, wirdt von der Lieblichkeit ſeines Geruchs von den Italianern Arbor Paradyſi oder ein Baum deß Paradeyſes genannt / vnnd deſſen Früchte von den Spaniern an die Roſenkräntze/daran ſie beten / gehenckt. Iſt nicht allein anzuſehen ein ſchöner Baum / ſondern auch eines herrlichen vnnd lieblichen Geruchs. Seine Blumen werden mit oberzehltem Fleiß / vnd in dem Balneo deſtilliert / vnnd geben ein wolriechent Waſſer von ſich / dann ſie ſind einer ſubtielen Subſtantz/wie die Veylreben / vnd erfordern demnach auch in dem Deſtilliern einen ebenmäſſigen Fleiß.

Das xiij. Capitel.

Von den wolriechenden Waſſern auß allerlerley Kräutern.

ALſo kann man auch auß den Kräutern wolriechende Waſſer deſtilliern / dergleichen wir in gegenwertigem

tigem Capitel etliche zu beſchreiben gedencken / als welche bey- des für ſich ſelbſt allein / vnd denn auch mit andern vermiſcht / einen guten Geruch von ſich geben / vnnd dem Menſchen zu ſeiner Wolfahrt dienen. Vnnd darmit wir von dem Oci- mo oder Baſilienkraut den Anfang machen / wirdt daſſelbi- ge von den Griechen dannenhero Baſilicon genennet / die- weil es alle andere Kräuter mit ſeinem Geruch vbertrifft / gleich wie ein König vnd Regent ſeine Vnterthanen mit Tu- genden. Baſilië kraut Waſſer.

Das darauß deſtillierte Waſſer hat gleichsfalls einen v- berauß köſtlichen Geruch / vnd jedoch das jenige am allermei- ſten / das auß dem mit kleinen Blätlin wirdt gebrandt / vnd von den Neapolitanern Baſilicon gentile, das edele Baſili- enkraut genennet. Gleich wie widerumb ein anders von wegen deß Geruchs / mit welchem es ſich den frembden Negelin ver- gleicht / Baſilicon caryophyllatum / gibt auch ein vberauß wolriechend Waſſer von ſich. Ferꝛner iſt noch ein ander Ge- ſchlecht dieſes Krauts / welches von wegen ſeines Geruchs / mit dem es ſich den Citronen vergleicht / Citratum heiſt / deſſen deſtillierten Waſſers Geruch zu dem Haupt vnnd Hertzen wirdt gerühmpt / alle Trawrigkeit / ſo auß der ſchwartzen Gall entſpringen / vertreibt / die verlohrne Freuwde wider- bringt / vnd denen ſo in Ohnmacht ligen / wol bekompt: gleich wie das Caryophyllatum zu dem Hertzen wirdt gerühmpt / daſſelbige gewaltig ſtärckt / vnnd den Ohnmächtigen mehr als alle andere Geſchlecht widerumb zu jhren Kräfften hilfft. Das Geſchlecht Acinon hat ſolchen ſeinen Nahmen von der Gleichheit der Neſſelblumen / als in welcher es denſelbigen ähnlich / vnd gibt in dem Balneo ein faſt wolriechend Waſſer von ſich.

Das Kraut Meliſſen nennet man von wegen ſeines Ge- ruchs / den es mit den Citronen faſt einerley hat / Citra- Meliſſen Waſſer.

ginem. Deſſen deſtillierte Waſſer ſtärckt gleichfals das Hertz/ treibt alle Trawrichkeit auß der ſchwartzen Gall entſtanden auß/ vnd hat wider die Gebrechen deß Hertzens mit den Citronen einerley Gewalt. Ebener maſſen wirdt auch auß den wolriechenden Benedictenwurtzel ein beſonder Waſſer deſtilliert/ vnnd mit dem frembden Negelinwaſſer zu einerley Gebrechen gerühmpt.

Benedictenwurtz waſſer.

Das xiiij. Capitel.

Von den wolriechenden Waſſern / ſo auß etlichen vermiſchten Sachen zu gleich werden deſtilliert.

BIß daher haben wir allein der einfachen deſtillierten Waſſer gedacht: Folgen nunmehr die vermiſchte. Sintemal man etwann Blumen vnd Zweiglin mit einander vnnd zu gleich in einen Kolben zu thun/ vnnd alſo zu brennen pflegt/ dem Waſſer dardurch beydes ſeinen Geruch vnd Kräffte zu vermehren. Als zum Exempel/ ein beſonder Waſſer von Roſen oder and'n dergleichen wolriechenden Blumen mit Bieſam/ damit die hoffertige Weiber vnd Jungfrawen jhre Angeſichter können anſtreichen vnd ſchmüncken/ zu deſtilliern/ thut man die Blumen in den Kolben/ wie ſichs gebührt/ hengt ein Gran Bieſam in das euſſerſte deß Schnabels an dem Helm hinein/ damit dz durchhintroffende Waſſer denſelbigen berühre/ vnd den Geruch davon bekomme: Vnd alſo kanſtu deß nach Bieſam riechenden Roſenwaſſers/ als viel du begereſt erlangen. Solt aber bey ſolchen vnd dergleichen Vermiſchungen dieſes wohl in acht nemen/ daß du nicht alle vnnd jede Sachen in gleichem Gewicht vnd Maß zur Hand nemeſt vnd mit einander miſcierſt/ Sintemal die jenigen ſo eines ſtär-

Wolriechent Roſenwaſſer mit Bieſam.

ckern

ckern Geruchs ſindt / den andern jhren Geruch dermaſſen obtundiern vnnd ſchwächen / daß man ſie im geringſten nicht vnterſcheiden kan / Derowegen man denn der Stärckern allwege etwas weniger vnd der Geringern vnd Schwächern deſto mehr am Gewicht darzu erwehlen muß / darmit ein rechte Harmoni vnd Vereinigung deß Geruchs darauß entſtehe. Als deſſen ein Exempel zu geben: Nimb Roſen zwey Theil / Pomerantzenblüht einen Theil / Lavendelblumen einen halben Theil / deß wolriechenden Klee den vierdten Theil eines gantzen Theils / Myrtenblüht anderthalb Theil / thue alle ſolche Sachen in einen gläſernen Kolben hinein / henck in den Schnabel deß Helms etwas von Bieſam / ſo folget ein vierdte Maß wolriechendes Waſſer herauß. Ein wolriechendes vermiſcht Waſſer.

Ein anders.

Oder nimb Roſen / Pomerantzenblüht / Myrtenblüht vnd wolriechenden Klee eines jeden wie vor vermelt / leg je eins vmbs ander in den gläſernen Kolben hinein / thue Holderblüht / Moſcatelrößlein / weiß Lilien / vnd die öberſte Güpffelein von Citronenzweiglein hinzu / laß vnter deſſen etwas von Styrax, Benzoin, Negelin vnd Paradißholtz in einem verglaſurten Hafen ein wenig ſieden / die in den Kolben gelegte Blumen mit ſolchem geſottenen Waſſer beſprengen / verkleib vnd ſtreich den Helm vnd Kolben nachmals fleiſſig zu / ſchieb vnd henck Bieſam / Zibeth vnd Amber jedes ein Gran in den Schnabel deß Helms hinein / vnd laß es alſo bey einem ſanfften Kolfewr in dem Balneo deſtilliern.

Ein anders.

Oder nimb der Zweiglin von Baſilienkraut / der Blätter von Beyment oder Balſam / dem Kraut Maro, Salbey / Meliſſen-

liſſenblumen / Lavendelblumen / Roßmarin vnd Schwertel-wurtzel / thue ein wenig Negelin / Zimmet / Muſcatnuß vnd Citronſchäln hinzu / laß alles in den jetzterzehlten wolriechen-den Waſſern drey tage macerieren oder einbeitzen / vnd folgents in dem Balneo deſtillieren.

Das xv. Capitel.

Wie man in dem Deſtillieren die Farb vnd Kräffte der Blumen könne herauß vnd in die Waſſer bringen / vnd in denſelbigen erhalten.

DJeweil die Farb in vielen Dingen die Eſſentz oder Weſen jhrer Simplicium iſt / als ſonderlich inn dem Goldt / allen Blumen vnd dergleichen / ſo erfor-derts auch deſto mehr vnnd gröſern Fleiß / daß man im deſtil-liern mit ſampt den Waſſern auch die natürliche Farben auß den Blumen bringe / wie in dieſem Capitel vermeldet werden ſoll / ſintemal ſolche Farben nicht allein dem Anſehen nach ſehr ſchön vnd lieblich ſcheinen / ſondern auch in der Artzney jhren vielfaltigen vnd beſondern Nutzen haben. Denn es behalten die Blumen in dem Deſtilliern nicht allein jhre Kräffte / ſondern auch jhre natürliche Farb / vnnd daſſelbige offtmals mehr vnd beſſer / als ſie zuvor gehabt. Als daß wir von den Roſen den Anfang machen / ſo thut man allein die Blätlein der jenige / ſo dunckelroht ſindt / vnd roſæ caninæ oder Hundsroſen heiſen / in einen gläſernen Kolben mit einem weiten Mundtloch / ſetzt ſolchen alſo mit den Roſen in ein ander Gefäß / deſſen Bo-den etwas weiter vnd gröſſer / beſtreuwet ſolchen innwendigen Boden zuvor mit andern Roſenblätlin von was Farben man will / darmit der hinein geſetzte gläſerne Kolb auff denſelbigen beruhe /

beruhe vnd ſtehe / ſetzt den Helm drauff / wie ſichs gebührt / kleibet vnnd ſtreichet die Fugen allenthalben fleiſſig zu / macht ein Feuwer darunter / vnd läſt es alſo deſtilliern / ſo bekompt vnnd behelt das herauß tropffende Waſſer eben die Farb / welche die Roſen ſelbſt gehabt: Derowegen wann die Deſtillatio vollendet / ſo heb den hinein geſetzten gläſernen Kolben herauß / ſo wirſt du befinden / daß die auff dem Boden deß gröſern Gefäſſes geſtreuwete Roſen blut roht worden / vnnd haſt auß dem Schnabel deß Helms beydes ein hell vnd lauter / vnd denn zugleich auch ein blut roht waſſer zu gewarten: Vnter welchen das Rohte einen ſolchen ſtarcken Geruch von ſich gibt / daß es das Haupt offt daran gerochen faſt beſchweret. Man kan es aber auch auff ein andere weiß färben: Wenn man nemlich den Kolben mit Roſen füllet / andere friſche Roſenblätlin in den Schnabel deß Helms hinein ſchiebt / den Kolben alſo baldt zu macht / vnd allenthalben verſchleuſt vnd ein Feu r darunter anzünden läſt: Denn der auß dem Kolben vber ſich ſteigende Dampff wirdt / ſo baldt er den kalten gläſernen Helm berührt / zu Waſſer / fleuſt an den Seiten ſolches Helms durch deſſelbigen Schnabel hinab / bekompt vnter wegens der Roſen Farb / vnd behelt zu gleich auch derſelbigen Geruch vnd weſentliche Krafft.

Solches ſihet vnd erfährt man auch in den blawen Violn / denn wenn man deren abgepflockte Blätlein in den Schnabel deß Helms hinein ſchiebt / den Kolben gleichfalls mit friſchen Violen außfüllet / ſo gibt es ein ſolch Waſſer / das ſich den Violn an der Farb gantz vergleicht. Vnd daß ſolche Waſſer gröſſere Krafft vnnd Vermögen haben / als die ſonſten auff gemeine Weiſe werden deſtilliert / haben wir alſo probiert vnnd erfahren / inn dem wir nemblich kleine leynene Tüchlein inn dem rohten Roſenwaſſer angefeuchtet

wider Hauptwehe auff beyde Schläff gelegt/ vnd daſſelbige alſo baldt damit geſtillet/ welches man mit dem andern ſchlechten Roſenwaſſer nimmermehr zu wegen bringen kann.

Ende deß zweyten Buchs.

IOAN-

IOANNIS BAPTISTÆ PORTÆ Deß fürtrefflichen Philoſophi vnd Artztes von Neapolis

Dritte Buch/

So da handelt von allerley wolriechenden Oeln/ vnd wie dieſelbige werden deſtilliert.

Vorrede.

IN dem nächſt vorgehenden Buch haben wir von den Blumen vnd allerley wolriechenden Kräutern/ vnd derſelben deſtillierten Waſſern gehandelt: Folgen nun die viel vnd mancherley Oele vnd derſelbigen Extracta/ zu welcher Bereitung groſſer Fleiß/ Mühe vnd Sorg gehöret. Denn in den Oeln finden ſich viel vnd mancherley Kräfft vnd Tugenden. Welche Oele wiewol man ſie auch in andern Gefäſſen præparieren vnd bereiten kann/ ſo haben wir jedoch allein dieſes im Brauch/

Brauch/ bey welchem wir vns keiner Brunſt/ noch auch deß Laboranten Vnfleiß zu befahren haben: Wöllen zu förderſt ſolcher Deſtillation Ofen vnnd Gefäß beſchreiben.

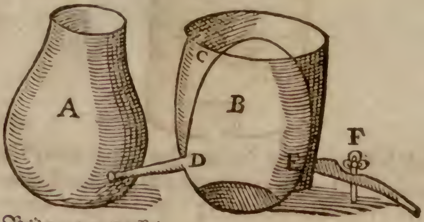
Das j. Capitel.

Von der Beſchreibung deß Ofens vnd Gefäß/ deren wir vns zu der Extraction der Oele gebrauchen.

WJewol man die Oele auff vil vnd mancherley Weiſe auß den Kräutern vnd Blumen zu extrahiren pflegt/ ſo laſſen wir vns doch mit diſer/ ſo jetzt beſchrieben werden ſoll / benügen / denn ob wir es wohl auff allerley Wege verſucht / ſo haben wir doch keinen beſſer vnd bequemer/ als eben dieſen befunden. Man läſt aber einen Keſſel in der Geſtallt wie ein Ey formiert/ zweyer Schu weit vnd dreyer Schu tieff / zurichten / deſſen Mundtloch eines halben Schu weit/ vnd ſo groß ſey / daß er einen groſſen Helm eben könne faſſen/ vnd eins in dz ander ſchlieſſen/ vnd macht an den Helm ein lang Rohr oder Schnabel/ durch welchen das deſtillierte Waſſer in das Vorſetzlin gelange. Dieſer Helm wirdt mit einem Thurn von zinernen oder eyſernen Blechen gleichſam vmbgeben / welchen Thurn man mit friſchem Waſſer zu füllen pflegt / damit der Helm immerdar kalt bleibe/ vnd ſo wohl oben/ als auch auff den Seiten mit dem kalten Waſſer werde vmbgeben vnd bedeckt. Vnd damit man ſolches Waſſer/ wenn es einmal warm worden / könne ablaſſen / vnd an ſtat deſſelbigen ein anders vnd friſchers in den Thurn hinein gieſen / wirdt er zu vnterſt mit einem Han oder Zapffen verſehen. Man führet aber den Ofen

zwoer

zwoer Elen hoch in der Ründe oder Viereckeet auß Kalch vnd gebachenen Steinen gemacht von der Erden auff / macht das Fundament oder Boden eines Schu hoch/durchbricht denſelbigen in der Mitte mit einem Fenſter / vnnd bedeckt daſſelbige / damit die Aſche deſto beſſer hindurch falle / mit einem eyſernen Rooſt. Die Weite ſolches Ofens ſey oben ſo groß / daß ſie den Keſſel könne faſſen / welcher Keſſel denn in dem gemelten Ofen auff einem ſolchen vberzwerchen ſtarcken Eyſen beruhen ſoll / daß nit allein die Hitze deß Fewers könne erleiden/ſondern auch die Laſt deß Keſſels vnd was darinnen iſt / ertragen. Das Loch oder Fenſter werde oberhalb dem Rooſt gemacht / durch welches man das Holtz vnd Koln hinein ſchieben könne / gleich wie widerumb ein anders vnd kleiners/ vnter demſelbigen dardurch die Aſche herauß genommen werde.



A. Bedeut den Keſſel.
B. Den Hut oder Helm.
C. Den Zinnernen Thurn.
D. Deß Helms Schnabel.
E. Deß Thurns Röhr oder Canal.
F. Der Han oder Zapffe.

Der Kolbe aber wirdt den dritten Theil mit Blumen gefüllt vnnd ſo viel friſch Brunnenwaſſer hinzu gegoſſen / daß es die Kräuter oder Blumen einen halben Schu hoch bedecke / als

 denn

denn deckt man den Helm oben drauff / ſtreicht die Fugen fleiſſig zu / ſetzt es alſo mit einander auff den Ofen / vnd zündet das Kohlfewr darunter an / Vnd ob man ſich ſchon von den brennenten Kohln keines brentzenden Geſchmacks in dem Waſſer zu beſorgen / ſo pflegt man doch / wenn das Waſſer oben vmb den Helm vnd in dem Thurn zu heiß wirdt / daſſelbige durch den Han oder Zapffen herauß zu laſſen / vnnd an deſſen ſtat ein friſches hinein zu gieſen / damit der Helm allezeit kalt bleibe vnd deß deſtillierten Waſſers / von wegen ſolcher Kält deſto mehr erfolge.

G. Der Ofen.

Nahe bey dem Helm hat man jmmerdar einen Napff mit kaltem Waſſer / darmit man / wenn das in dem Thurn warm worden / nit lang nach friſchem dörffe trachten / ſondern daſſelbige allezeit im Vorrath hab / vnd den Thurn damit könne verſehen.

Das ij. Capitel.

Wie man das Oele von dem Waſſer könne abſondern vnd vnterſcheiden.

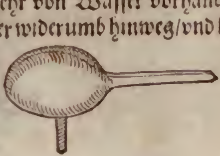
DJeweil in jetztgemeltem Gefäß das Oele mit ſampt dem Waſſer in dem deſtilliern zugleich herauß fleuſt/

fleuſt / erforderts nachmals nicht geringe Mühe / daß man eines von dem andern vnterſcheide. Vnd damit ein jeder dieſe oder jene Weiſe ſolches zu verrichten / erwöhlen könne / wöllen wir deren etliche beſchreiben. Denn etliche gieſen das Oele mit ſampt dem Waſſer in einen gläſernen Trechter / ſo ſchwimmet vnd thut ſich das Oele in die Höhe / vnd das Waſſer hinab auff den Boden / wenn ſolches geſchehen / vnnd ſich eines von dem andern in dem Trechter vnterſcheiden / thun ſie den forder Finger / als den ſie dieweil vorgehalten / von dem vnterſten engen Loch deß Trechters hinweg / laſſen das Waſſer herauß / halten / wenn ſolches faſt all verlauffen / den Finger ein wenig widerumb vor / laſſen das vbrige Waſſer neben dem Finger tropffenweiß vollents herauß / vnd folgents / wenn kein Waſſer mehr zu gegen / das Oele auch durch ſolchen Weg in ein beſonder Glaß.

Andere brauchen zu ſolcher Abſonderung ein beſonder klein vnnd krumb Röhr einer ſolchen Höhe / daß es / wenn mans in das Gefäß hinein ſetzt / oben auß demſelbigen vmb etwas herauß rage / laſſen das vnterſte Ende ſolcher Röhr vnten auff den Boden / da das Waſſer liegt / gereichen / vnd ziehen daſſelbige (Waſſer) durch das Rohr mit dem Mundt oder Athem herauß vnd in die Höhe / welches wenn es nun alles herauß kommen / vnnd ſie deß Oels empfinden / halten ſie alſo baldt einen Finger oben vor das Loch / darmit das Oele darinnen beruhe / heben ſolches endlich mit ſampt dem Kolben vber ein ander vnd beſonder Glaß / vnd laſſens in daſſelbige hinein.

Etliche bereiten ein ander Gefäß / welches oben bey dem Mundtloch mit einē engen Canal oder Röhr verſehen iſt / gieſen das Oele mit ſampt dem Waſſer in ſolches Gefäß hinein / biß es an das eine Loch der gemeldten Röhr gelange / ſintemal deß Waſſers art iſt / dz es allwegen hinab zu ſincken pflegt / vnd das Oele oben ſchwimmen läſt: Derowegen wenn das Oele zu dem Loch der Röhr gelanget / heben ſie das Gefäß an dem einen Ende gemächlich auff / vnd neygens alſo je länger je mehr / biß das Oele ſamptlich dardurch herauß geloffen ſey.

Wir aber laſſen vns mit gegenwertigem Gefäß / als welches offt vnd viel probirt / benügen. Wir nennen ein ſolch Receptaculum oder Recipienten / deſſen Bauch nicht breit oder weit / ſondern von vnten in die Höhe gerichtet ſey / machen ein wenig vber deſſen Mitte / von vnten hinauffwertz zu rechnen / ein eng Röhr / fügen oder richten dieſelbige in den Schnabel deß Helms / halten / wenn es nun auff höret zu deſtilliern vnd beydes das Oele vnd Waſſer in das gemelte Gefäß hinein kommen / den Zeiger Finger vor das Loch / keren oder wenden das Gefäß vmb / damit das Oele oben ſchwimme / vnd das Waſſer hinabwertz vber den Canal der Röhr gelange: Wenn ſolches geſchehen / ſo thun wir den Finger von dem Loch hinweg / laſſen das Waſſer / ſo lang es folgt / fein allgemach dardurch herauß / halten / ſo baldt wir etwas von Oele empfinden / den Finger widerumb vor / darmit das vberige Waſſer durch das faſt enge löchlin tropffenweiß vollendts herauß komme / vnterſetzen / wenn nichts mehr von Waſſer vorhanden / ein ander Gefäß / thun den Finger widerumb hinweg / vnd laſſen das Oel darein.



Das

Das iij. Capitel.

Von dem wolriechenden Oele auß Pomerantzenblůht / vnd wie man daſſelbige deſtillier.

Ein wolriechent Oele auß Pomerantzenblůht zu bereiten / nimpt man ſolcher Blůht ein Pfundt oder viertzig vngefehr / thut dieſelbige in den vorerwehnten Kolben / geuſt fünffzehen Pfundt oder vier Maß friſch Brunnenwaſſer hinzu / ſchürt dem Fewer zu / läſts alſo mit einander deſtilliern / vnd erhelt den Helm mit dem friſchen Waſſer / wie oben erzehlt / allezeit kalt / ſo deſtilliert das wolriechent Waſſer in vier oder fünff ſtunden alleſampt herauß. Auff ſolchem ſchwimmen oben etliche Tropffen eines rohten Oels / welches man mit allem Fleiß davon abheben / vnd beſonder verwahren muß / denn ob wol ſolches vber die maſſen wol reucht / ſo nimpt es doch dem Waſſer an ſeinem Geruch gar nichts / welches Waſſer man denn beſonder verkauffen kan. Deß Oels aber bekompt man ſehr wenig / vnnd auß ſechs hundert Pfunden der Blůht / kaum ein eintzige Vntz. Etliche deſtilliern allein auß den Blumen vnd ohne Zuthun deß Brunnenwaſſers ein Oele vnd Waſſer einer goldgälben Farb vnd fürtrefflichen Geruchs zugleich / vnnd ſolches in einem gläſernen Vrinal in das Balneum geſetzt / auff welche Weiß es doch weder deß Waſſers / noch auch deß Oels ſo viel gibt / als in der Vorigen zu geſchehen pflegt. Das ein mal von ſolcher Blůht deſtillierte Waſſer vber andere vnd friſche Blumen gegoſſen / vnnd widerumb gebrannt / bekompt einen vberauß köſtlichen Geruch / vnnd deß Oels ein gröſere Mänge.

Beneben andern vnzehlich vielen Gebrechen / wider welche ſolches Waſſer vnd Oele werden gerůhmpt / hab ich ſie wider Krafft vnnd Vermögen.

die Melancholey / allerley böſe anſteckende Fieber / Kranckheiten deß Magens vnd groſe Mutterwehe gebraucht/ vnd allzeit bewehrt geſpürt.

Das iiij. Capitel.

Von dem wolriechenden Citronenblüht Oele.

EBen auff ſolche weiß / wie jetzt erzehlt / wirdt auch auß der Blüht der Citronen ein wolriechend Oele gebracht/ jedoch deſſen kaum ein eintziges Quintlin auß viertzig Pfunden der Blumen. Iſt an Farben etwas weiſer/ als das vorige/ vnd darneben auch eines nicht ſo ſtarcken vnd kräfftigen Geruchs.

Von dem wolriechenden Citronenſchälen Oeln.

SOlches Oele zubereiten / läſt man die Schäln biß an das weiſe Marck von den Citronen abgelöſt/ zerſchneiden/ vnd ſetzt ſie mit einem friſchen Brunnenwaſſer in einem gläſernen Vrinal in die heiſe Aſchen. Es folgen auß zwey hundert Pfundt ſolcher Schäln / zwey Loth dieſes köſtlichen Oels/ welches dann mit ſampt dem Waſſer zugleich herauß laufft / vnnd folgents durch Hülffe der Kunſt darvon abgeſondert werden muß. Die von faſt herben oder ſauweren Citronen werden genommen / geben deſſen viel mehr / als die von den wol zeitigen. Wer deß Oels in ſonderheit etwas mehr zu haben begert/ der laß die Schäln zuvor in Waſſer maceriern oder einweichen / vnd eben ſolches Waſſer mit deſtilliern. Auß der kleinen Limonen fünffzig bringt man kaum ein Quintlein ſolches goldtgälben Oels / vnnd daſſelbige in einem gläſernen

Vrinal mit Waſſer bey einem hefftigen Fewer / ſintemal man in ſolcher Deſtillation keines brentzenden Geſchmacks zu beſorgen hat.

Dieſes Oels mit Wein genommen/vertreibt alle Vipera oder Heckenſchlangen Gifft / vnd heilet gleichfalls derſelbigen Stich vnd Biß / leynene Fäßlin darinnen genetzt vnd auff die Wunden gelegt / reutet / die Naßlöcher darmit beſtrichen / alle peſtilentziſche Fieber zu ſampt der Peſtilentz ſelbſtē auß: macht/ die Keele / vnd Pülß an Händen vnd Füſſen damit benetzt / der Melancholey ein Endt / ſtärckt den Magen / vnd befördert die Tauwung. Gleich wie das extrahierte Oele der anfangenten vnnd vnzeitigen Citronen den Blaſenſtein ſehr fein zerbricht/ welches hellen vnd wolriechenden Oels man auß ſechs Pfunden ſolcher Frücht vber 2. Loth nit zu gewarten hat. Krafft vnd vermögen.

Das v. Capitel.

Von dem wolriechenden Roſenöle.

VNter allen deſtillationibus der Oele / iſt die jenige durch welche dz Roſenöl bereitet wird/die ſchwerſte / vnd gibt auch am wenigſten Oele / deſſen Geruch jedoch dermaſſen lieblich / daß/ſo baldt das Gefäß/darinnen es verwahrt / auffgethan wird/ es das gantze Gemach erfüllt/vnd gleichſam einem Roſengarten ähnlich macht. Solches zu bereiten geuſt man zehen Pfundt oder dritthalb Maß Waſſer in das vorermelte Gefäß / thut der Roſen viertzig Pfundt hinzu/ vnd bringt alſo durch die Gewalt deß Feuwers mit ſampt dem Oele ein groſſe Mänge deß deſtillierten Waſſers herauß / welches Oele zu gleich mit in den Recipienten ſinckt / vnnd mit groſſer Mühe von dem Waſſer abgeſondert wirdt. Denn mann geuſt ſolches deſtillierte Waſſer in ein beſonder Glaß mit einem faſt langen vnnd engen Halß / vnnd ſetzt es/

wenns

wenns biß oben an das Mundloch voll worden/ etlich viel Tag an die Sonn / ſo ſondert ſich das Oele durch die Krafft der Sonnen von dem Waſſer ab / wirdt / wenn es mehr Lufft bekommen/ je mehr vnd mehr leicht/ thut ſich von vnten in die Höhe/ vnd wird alſo zu einem rechten vnd natürlichen Oele/ Denn wie ich ſelbſt geſehen / ſo begeben ſich die Blaſen / ſo vnten auff dem Boden entſtehen / allgemach in die Höhe / nach welchem man das Oele oben fein abheben / vnd beſonder einfaſſen kann. Vnd zwar die Warheit zu bekennen/ ſo hab ich ſolches von vngefehr erfunden/ als der ich nie gemeint/ daß jrgent ein Oele auß den Roſen / in welchen keine feiſte zu finden / geſamblet werden könne. Derowegen als ich ſolches in den Roſen erlernet/ hab ich michs folgents auch in andern Blumen vnterſtanden / einen glücklichen Außgang erlangt / vnd es demnach etlichen meiner guten Freunde communiciert. Denn ich ließ das jenige von den Roſen / was die Apotecker nach dem decoquiern hinweg geworffen / mit den Waſſern noch ein mal deſtilliern / bracht ein wolriechent Waſſer / vnnd auff demſelbigen ein wolriechende Feyſte herauß / welche ich nachmals in ein weiſſes Oele reduciert.

Das vj. Capitel.

Von dem wolriechenden Myrtenblüht Oele.

WEnn du der Blüht von Myrten / dreyſſig Pfundt/ mit ſechtzig pfundt oder fünzehen Maß friſch Brunnenwaſſer in dem vaporario bey einem gnugſamen Feuwer deſtilliren läſt / haſtu deß wolriechenden Waſſers fünff vnd dreyſſig Pfund zu gewarten / auff welchem denn das Oele zu ſchwimmen pflegt / jedoch deſſelbigen faſt wenig / vnd

eines

eines vberauß lieblichen Geruchs. Solches Waſſer widerumb vber friſche Blumen gegoſſen / vnnd zum andern mal deſtilliert / bekompt nit allein einen noch lieblichern Geruch / ſondern auch deß Oels ein viel gröſere Mänge. Alſo haben wir auch auß den öberſten Sprößlin der Myrtenzweige ein wolriechend Waſſer vnnd Oele deſtilliert / welches Oele doch ein ſchwartze Farb zu haben pflegt.

Das vij. Capitel.

Von dem wolriechenden Negelin oder Graßblumen Oele.

EIn beſonderer groſſer Fleiß wirdt erfordert / wenn man die geringe Quantitet vnd Mänge der wolriechenden Geiſter / welche in der Höhe der Blätlin beruhen / von dem vnreinen Theil der Blumen zu ſeparieren vnd abzuſondern begert. Welches in dieſem Gewächs ſonderlich geſpüret wirdt / denn auß drey gantzen Pfunden der Graßnegelin hab ich je vnd allwegen auch bey einem gnugſamen Fewr nur ein wenig Waſſer / vnnd mit demſelbigen ein roht vnd faſt wolriechent Oele herauß gebracht / dem jenigen gantz gleich / ſo auch auß dem Frembden Negelin oder Graßblumen zu folgen pflegt. Es tropfft aber mit einem weiſen milchfärbigen Waſſer herauß. Zum gewiſſen Zeichen / daß es ein Oele in ſich hab / deſſen doch ſo wenig iſt / daß man es kaum mit zwen eintzigen Tropffen der Zäher an den Augen vergleichen kan.

Das viij. Capitel.

Von dem wolriechenden Iaſmin oder Veylrebenöle.

WEnn man das auß den zamen Veylreben in dem gläſernen Kolben / das Vaporarium genannt / deſtillierte Waſſer / in einem gefäß mit einem faſt langen vnnd engen Halß in die Sonne ſetzt / wie bey den Roſen iſt vermeldet / ſo ſteigen allgemach Blaſen in die Höhe / welche folgends oben auff dem Waſſer zu Oele werden / mit einer reinen Feder abgehoben / in ein beſonder Gläßlin geſamblet / vnd oben wol verwart: Oder da du es kein Oel genennet haben wilt / ſo ſey es ein köſtlich wolriechent Feyſte ſolcher Blumen.

Das jx. Capitel.

Von dem wolriechenden Lavendelblumen-Oele.

DJeſes Kraut mit ſampt den Blumen wird zuvor in Wein oder Waſſer eingebeitzt / vnd gleich darauff deſtilliert / es gibt ein faſt wolriechend Waſſer vnd Oele / als welcher köſtliche Geruch ſich in die gantze Subſtantz verſenckt. Die Blumen thut man mit einer groſſen Mänge friſch Brunnenwaſſer in das küpfferne Gefäß / wie oben vermeldet / vnd zündet ein Kohlfewr darunter an / ſo folgt ein Waſſer vnd Oele eines ſehr ſtarcken Geruchs herauß. Ja man kan auch beydes auß den Blätlein vnd Blumen ein Oele bereiten / vnter welchen das auß den Blätlin ſchwartzbraun zu ſeyn / das ander aber auß den Blumen etwas lieblicher zu riechen pflegt / gleich dem jenigen / ſo auß Franckreich / als da es der Blumen ſehr viel hat / geführet wirdt.

Das x. Capitel.

Von dem wolriechenden Roßmarinblumenöle.

GLeich wie man auß dem Roßmarinblumen ein köſtlich vnnd fürtrefflich Oele bereiten kan / alſo geben auch die Blätlin ſolches Gewächſes ein beſonders. Derowegen man ſolche Blumen im külen Meyen / als da man ſie am beſten haben kan / vnd dz gantze Gewächs eines zähen saffts voll iſt / zu ſampt den öberſten grünen vnd frechen Sprößlein einzuſamblen / in einen küpffernen Kolben hinein zuthun / viel Brunnenwaſſer hinzu zugieſen / vnd bey brennenten Kohln zu deſtillieren pflegt / es folgt auß den Blumen alſo bald ein goldtgälb Oele / auß den grünen Sprößlin aber ein dunckelgrün öle durch deß Helms Schnabel herauß / welches man denn von dem Waſſer / als darauff es ſchwimmet / künſtlich abheben vnd inſonderheit verwahren muß. Die dürre Sprößlin geben zwar deß Oels weniger / jedoch daſſelbige mehr vnd beſſer gefärbt. Das Gegentheil aber geſchicht bey den Grünen vnd Friſchen.

Beneben dem andern vielfaltigen Nutzen / ſo dem Roßmarin hin vnnd wider in den Büchern der Artzney zu geſchrieben wirdt / haben wir befunden / daß dieſes Oele dz Haupt vnd Magen gewaltig ſtärckt / die außgethente Nerven ſehr fein verbeſſert / dieſelbige damit beſtrichen / die ſchwäre Kränck / in Wein getruncken / vertreibt / vnd die von Kält verlohrne Stimm in kurtzem widerbringt. Krafft vnd Vermögen.

Das xj. Capitel.

Von dem wolriechenden Wermuthblüht öle.

AVß den Wermutblumen wirdt eines der allerſtärckſtẽ öle gebrant / einer himelblawen farb / dergleichen

der andern Oele keines zu haben pflegt. Man nimpt die blüende oberſte Sprößlin von Wermut/ verſenckt ſie mit Waſſer in einen küpffernen Kolben/ vnd läſt es bey einem Fewr deſtilliern/ es gibt ein groſſe Mänge Waſſer/ vnnd mit demſelbigen ein himmelblaw/ wolriechend/ bitter vnd vber die maſſen ſtarckes Oele. Das dürre Kraut gibt kein ſo zähes Oele/ vnd deſſelbigen auch nicht ſo viel. Die Blumen aber auß dem gemeinen Wermut/ als welcher bitterer/ vnd gleichfalls auch eines ſtärckern Geruchs iſt läſt ein noch beſſerer Oele von ſich/ deſſen Geruch einer Würtze nicht faſt vngleich/ die Farb nit ſo himmelblaw/ vnd hat auch der Blumen mehr/denn der vorermelt. Wenn man das dunckel vnd trübe Oele noch ein mal mit dem waſſer deſtilliert/ſo wird es klar/ vnd denn in der dritten Deſtillation gantz durchſcheinent vnd hell/behelt aber ſeine natürliche Farb/ in dem es ſich nemblich allezeit nach dem Himmelblawen lenckt.

Krafft vnnd Vermögen.

Die Kräfft vnd Tugenden dieſes Oels ſind vnzehlich/ deren wir allein die Fürnembſte allhie erzehlen: Denn es ſtärckt den Magen gewaltig/denſelbigen von auſen damit geſchmiret/ thötet/ gleichfalls den Nabel auſſerhalb damit geſchmiert/ den Kindern die Würmm/ vnd treibt dieſelbige durch den Afftern auß/ ſtillet alle Durchbrüche deß Bauchs/ widerſtehet dem Gifft/ vnnd hielfft der Leber/ Miltzen vnd andern innerlichen Gliedern jhrer Verſtopffungen ab.

Das xij. Capitel.

Von dem wolriechenden Oele deß Krauts Mari.

DJe öberſte vnd zärteſte blüende Sprößlin deß Krauts Mari in die offtermelte Kolben gethan/ vnd in denſelbigen deſtilliert/ geben/ mit ſampt dem Waſſer

auch

auch ein goldtgälb Oele / welches / wenn man die Naß zu raht fragt / beſſer reucht / als der vorigen jrgend eines. Iſt dem Hirn dermaſſen heilſam vnd bequem / daß es ſcheinet / als ſey es von Gott allein dar zu erſchaffen / denn es ſtärckt die Gedächtnuß vnd lindert die ſchmertzen deß Haupts / gleich wie es mit ſampt dem deſtilliertem Waſſer vermiſcht / vnd durch die Naßlöcher an ſich gezogen / den Schnupffen vertreibt / vnd ſonſten auch den Magen gewaltig ſtärckt.

Das xiij. Capitel.

Von dem wolriechenden Balſam oder Beyment / vnd wilder Poley oder Kornmüntzöle.

DEr Balſam vnd Beyment gibt faſt allen ſpeiſen vnd ſonderlich dem Salat einen guten vnd anmühtigen Geſchmack / derowegen denn auch ſein deſtilliertes Oele in den Artzneyen deſto lieber wirdt gebraucht / dieweil es nemblich die Geiſter deß Menſchen gewaltig ſtärckt. Man nimpt aber dieſes Krauts purpurfarbe Blumen / ſo oben auff den öberſten Güpffelein oder Sprößlein an truckenen Orten wachſen (ſintemal der ander auff feiſten vnd feuchten Feldern keinen ſo guten vnd ſtarcken Geruch zu haben pflegt) vnd läſts auff offt erwöhnte Weiſe deſtilliern. Das grüne Kraut gibt ein ſchwartz grün Oele. Auß dem Kraut ohne Blumen oder Samen bringt man deß Oels ſehr wenig oder wol gar nichts. Auß drey hundert Pfunden aber der Blumen / beynahe ein Vntz.

Der wilde Poley oder Kornmüntz gibt ein goldtgelb vnd heylſamer Oele / als der gemelte zame Balſam / ſintemal aller wilder Kräuter Natur vnd Art iſt / dz ſie die Zamen an Kräfften vnd Vermögen obertreffen. Dieſes Oele die Brüſt damit geſchmiert / läſt die Milch in denſelbigen nicht geſtehn oder gerinnen /

Kornmüntz Oele.

Krafft vnnd Vermögen.

nen / ſtärckt darneben auch den Magen / dient ſonderlich wider der Schlangen Gifft vnd lindert die Schmertzen deß Haupts / die Stirn damit geſchmiert.

Das xiiij. Capitel.

Von dem wolriechenden Poleyöle.

MAn nimpt die öberſte blüende grüne Spröß-lin zu der Zeit / wenn ſie / die Poley / der Blumen vnd Samens am meinſten hat / oder wenn die Sommer-tage am längſten ſind / vnd läſt dieſelbe in einem küpffernen Kol-ben auff die Weiſe / wie offt geſagt / deſtilliern / es gibt ein gälb Oele: Welches mit ſeinem deſtillierten Waſſer vermiſcht vnd durch die Naßlöcher hinauff gezogen die Flüſſe deß Haupts vertreibt. Sonſten ſtärckt es auch den Magen / ſtillet die Schmertzen der weiblichen Scham / befördert derſelbigen mo-natliche Blum / nimpt dem Gifft der Schlangen ſeine Krafft / hilfft dem Halß / denſelbigen damit gegurgelt / ſeiner Schmer-tzen ab / erweicht die außgethente vnd all zuhart geſpannte Ner-ven / verbeſſert den vbelen vnd böſen Geruch deß Mundts / vnd bringt die jenige / ſo in Onmacht liegen / widerumb zu recht.

Krafft vnd vermögen.

Das xv. Capitel.

Von dem wolriechenden Oele / von Wol-gemuht.

DJe öberſte Spitzlin deß Krauts Wolgemuht werden mit ſampt jren Blumen / Samen vnd Blätlin an denen orten / da es viel Sonn hat / als da es am lieb-ſten vnd frechſten vffwächſt / in einem küpffernen Kolben deſtil-liert / vnd geben / wenn man dem Fewr gebührlichen zuſchürt / ein

ein goldtgälb lieblich Oele / jedoch eines ſtarcken vnd hefftigen Geruchs von ſich.

Es thut / mit Wein getruncken / dem Gifft der Schlangen nicht geringe wehr / vnnd hielfft dem Menſchen der Malignitet oder böſen Eigenſchafft der Fieber ab / die beyde Pülß vnd Hertz damit geſchmiert. Krafft vnd vermögen.

Das xvj. Capitel.

Von dem wolriechenden Salbeyöle.

DJeweil von der Weiß vnnd Gefäſſen ſolcher Deſtillierung bißher gnugſame Meldung geſchehen / achten wir ohne noht ſeyn / ſolche mit Verdruß deß Leſers zum öfftermal zu widerholen. Man ſamlet aber die blüende Sprößlin der Salbey an rauhen / harten vnd dürren Feldern mit ſampt dem Samen ein / vnd würfft die rauhe / außgedorrte vnd welcke Blätter hinweg / denn wenn die Stengel der Blühe vnd Samens gantz ohn ſind / hat man deß Oels faſt wenig oder auch etwan gar nichts zu gewarten. Wer aber deß Oels ſonderlich viel zu haben begert / der vmbſchlage oben den Helm zeitlich mit einem leynenen in friſchem Waſſer genetzten Tuch / damit er vor der groſſen Hitze deß Fewers werde bewahrt.

Solches Oele wird ſonderlich wider die Gebrechen der Gebärmutter gerühmpt / wie gleichfals auch zur Stärckung deß Magens vnd wider aller Thier ſchädliches Giffte. Krafft vnnd Vermögen.

Das xvij. Capitel.

Von dem wolriechenden deſtillierten Camillenöle.

VOn den Camillen / ſo an dürren vnd magern Orten wachſen / nimpt man ſonderlich die goldtgälbe

wol-

wolriechende Blumen der oberſten Sproͤßlin / wenn dieſelbige jetzund anfangen zu bluͤhen (ſintemal ſolch Gewaͤchs wider aller anderer Natur ſolche ſeine Bluͤhe oben zum allererſten bekompt) thut jhrer hundert Pfundt in einen Kolben / vnd laͤſts vff offtgehoͤrte weiſe deſtilliern / es gibt ohn gefehr zwey Quintlein Oele einer gruͤnen Farb / das da wider alle gifftige Stich der Schlangen wirdt getruncken / wie gleichfalls auch wider den Stein / treibt vnnd reutet / den Leib von auſſen darmit geſchmiret / vnd ſich folgends warm bedeckt / damit ein Schweiß erfolge / alle Fieber auß.

Das xviij. Capitel.

Von dem wolriechenden Beyfußoͤle.

DIeſes wolriechende Beyfußoͤle iſt von dem letzt ermeldten Camillenoͤle niergent / ohn allein in dem Geruch zu vnterſcheiden. Man pflegt aber deren zaͤrteſte Zweiglin mit den goldtgaͤlben Bollen zu deſtilliern / vnnd bekompt auß drey hundert Pfunden ſolcher Zweiglin deß Oels kaum ein einzige Vntz. Auß dem Gruͤnen zwar am meinſten / welches jedoch kein ſchoͤne Farb zu haben pflegt / auß dem duͤrren weniger / vnd daſſelbige deſto ſchoͤner / nemlich dem Goldt faſt aͤhnlich gefaͤrbt. Es dient ſonderlich zu den Gebrechen der Weiber / hielfft denſelbigen jrer thoten Geburten ab / wie gleichsfalls dem hinderlaſſenen Buͤrtlein / befoͤrdert die monatliche Blum / vnd treibt den Stein.

Das xix. Capitel.

Von dem wolriechenden Weinrautenoͤl.

WElche Weinrauten an duͤrren vnd truckenen Orten wachſen / vnd ſtaͤtigs viel Sonn haben / von denen

nen nimpt man zur Deſtillation allein die gälbe Blümlein mit ſampt den Knöpffen eines ſtarcken Geruchs vnd Geſchmacks/ vnd die ſich zur Zeit deß Sommers eröffnen: Die wilde aber ſindt viel ſchärpffer. Solche Blumen vnd Knöpfflin läſt man bey einem gnug ſtarcken Fewr deſtilliern / ſo folgt ein Waſſer vnd Oel zu gleich herauß/ vnd das Waſſer zwar mit ſchnellem vnd embſigen Tropffen / gleich wie das Kraut ſelbſt eines ſtarcken Geruchs. Solcher Blumen vnd Knöpffe fünfftzig pfund geben kaum ein halb Loth Oele einer grönen Farb. Wirdt wider das verlohrne Gehör in die Oren gethan/wider die Biß der gifftigen Thier gebraucht / vnnd zur Schärpffung deß Geſichts gerühmpt. Krafft vnd vermögen.

Das xx. Capitel.

Von dem wolriechenden Fenchelöle.

Von dem gemeinen Fenchel / welcher an ſolchen Orten / ſo viel Sonn haben / vnd ziemlich felſechte ſind/gewachſen/nimpt man die erſte vnd junge Spröß- lein mit ſampt jhren gälben Blumen / vnd läſt dieſelbige nach Gewonheit deſtilliern / ſo gibt es ein grün vnd vber die Maſen wolriechend Oel / welches wider die Auffblähung vnnd Krimmen deß Bauchs / ſo von Winden iſt entſtanden/ wirdt gerühmet / wie gleichfalls auch wider die Blödigkeit deß Geſichts/ zur Stillung deß Magens / vnd wider aller Schlangen Biß. Wenn man aber die runde Hülßlin mit jhrem Samen / zwen Tag in Waſſer einweicht / vnd folgends bey einem Feuwer deſtilliert / ſo gibt es ein vberauß ſchön vnd lieblich öle einer goldtgälben Farb / vnnd deſſen faſt ein Vntz auß deß Samens drey Pfunden / welches Oele jedoch in jahrs friſt einen bittern Geſchmack bekompt. Krafft vnd vermögen.

Wild Fenchelöle.

Das auß dem wilden Fenchel deſtilliert wirdt / hat zwar einen beſſern Geruch vnnd gröſer Vermögen zur Artzney / jedoch keinen ſo ſüſſen ſondern einen ſchärpffern Geſchmack.

Ein Gummi auß Fenchel zu bringen.

Wie man auß dem Fenchel ein Gummi könne herauß bringen / das zu Erhaltung der Geſundtheit ſonderlich wirdt gerühmpt / hab ich von einem Teutſchen / einem meiner allerbeſten Freunden erlernt. Ein Secret / ſo wol wehrt / daß mans allhier beſchreibe. Man ſchneidt die Stengel / wenn ſie jetzund in jrem beſten wachſen ſindt / je einer Hand lang entzwey / thut diſelbige inn einen gläſernen oder jrdinen verglaſurten Deuchel oder Trechter einer langen Hand weit / vnd anderthalb Hand lang tieff / füllt denſelbigen mit den gemelten zerſchnittenen ſtengeln gantz voll / erwöhlet aber einen ſolchen Trechter / deſſen Boden halb rund vnd durchlöchert ſey / kleibt vnd macht den obern vnd weitē theil deß Trechters oben wol zu / ſchiebt deſſelbigen Röhr hinabwertz durch ein eyſernes Blech oder Blatt in das Mundloch eines vorſetzlins hinein / vnd zündet auff der Blatten rings vmb deß Trechters Röhr herumb ein Fewr an / jedoch der gemelten Röhr nicht zu nah / ſondern allenthalben in der Länge einer Handt davon: Denn ſo baldt der Trechter von dem Feuwer erhitziget wirdt / ſchwitzen hie vnd dort Tröpfflin von den Fenchelſtengeln herauß / weichen von der Hitze deß Fewers hinabwertz durch die feuchte Röhr / vnd fallen endlich in das Vorſetzlin hinein / da ſie denn zu einem Gummi werden / vnd alle Eigenſchafften deß Fenchels behalten.

Das xxj. Capitel.

Von dem wolriechenden Anißöle.

DJe Hülßlin mit ſampt dem Samen werden zuvor in Waſſer maceriert / vnd folgents der Gebühr nach

nach deſtilliert: Es gibt beneben dem Waſſer auch ein Oele/ eines faſt lieblichen Geruchs vnd Geſchmacks/ vnd deſſelbigen auß drey Pfunden deß Samens zwey Loth/ welches im Winter geſteht/ jedoch durch ein geringe Wärmbde widerumb zerfleuſt. Wenn du aber wilt/ daß es nicht gefriern oder geſtehen ſoll/ ſo laß es mit einem Aqua vitæ zum andern mal deſtilliern. Solches Oel hat ein weiſe Farb/ vnd bekompt in Jahres friſt einen bitteren Geſchmack. Es muß aber der Same friſch vnd alſo beſchaffen ſeyn/ daß er in dem Mund gekäuwet/ einen lieblichen wolriechenden Athem errege. Das Oel dient ſonderlich wider das Aufſtoſſen der Speiſen/ vertreibt die Auffbläſung deß Magens vnd Gedärms/ ſtärckt die Tauwung/ heilet die ſchwere Kränck zu ſampt dem Schwindel/ vnd wirdt wider die Stich der gifftigen Thier getruncken.

Das xxij. Capitel.

Von dem deſtillierten Corianderöle.

GLeicher Geſtallt hat man auch auß dem Coriander ſamen deß Oels ſehr wenig zu gewarten/ als auß dreyen Pfunden deß Samens kaum ein Quintlin öle einer goldtgälben Farb/ ſo in der Deſtillation faſt ſchwerlich herauß tropfft/ vnd wider das Hauptwehe wirdt gerühmpt.

Das xxiij. Capitel.

Von dem deſtillierten Lorbeeröle.

ZU ſolcher Deſtillation ſammlet man die Lorbeer in dem Jenner ein/ vnnd läſt ſie auff offt erzehlte Weiſe deſtillieren. Es geben deren ein Pfundt deß Oels zwey Loht/ einer ſchwartzen Farb/ vnnd vber die Maſſen ſtarck am

ſchmack vnd Geruch. Ja man pflegt es auch in einem gläſernen Vrinal vnd in der heiſen Aſchen zuverrichten. Es vertreibt die Schmertzen der Gleiche/ erweicht die außgethente Nerven/ vnd nimpt dem Schlangengifft ſeine Krafft.

Das xxiiij. Capitel.

Von dem Cypreſſenöle.

Von den Cypreſſen Männlin (denn das Weiblin bringt keine Frücht) nimpt man nit die Nüſſe ſelbſt/ ſondern den kleinen Samen/ als welchen nicht ein jeder/ ſondern allein die darinnen geübt / zu ſamblen wiſſen/ dieweil er nemlich ſehr leichtlich davon fleugt vnd verſchwindet/ vnd daſſelbige allein im Hornung. Deſſen ſechtzig Pfundt geben zwey Loth Oele / grün von Farben / vnd eines guten Geruchs. Vnd hat die Natur vnd Art / daß es gewaltig zuſammen zeugt vnd ſtopfft.

Das xxv. Capitel.

Von dem wolriechenden Angelicwurtzelöle.

Auß zwey Pfunden der Wurtzeln der Angelica/ bringt man nur ein eintziges Quintlin Oele: Vnd daſſelbige in einer Retorten mit waſſer in der heiſen Aſchen / oder in einem gläſernen Vrinal.

Das xxvj. Capitel.

Wie man den deſtillierten Oeln jhre Krafft vnd Fürtrefflichkeit könne ſtärcken vnd vermehrn.

Die einmal durch die Deſtillation erlangte öle noch kräfftiger vnd ſtärcker zu machen / geuſt man dieſelbi-

ſelbige mit ſampt den Waſſern / ſo mit jhnen herauß kommen/ widerumb vber andere vnnd friſche Samen / vnd ſolches zum dritten mal / läſts zu einem jeden mal widerumb von newem deſtilliern vnd endlich eines von dem andern ſepariern/ſo bekompt es ein gröſere Stärck vnd Krafft. Als man nimpt zum Exempel / ſechs Pfundt Anißſamen / läſt denſelbigen mit dem Waſſer / ſo zuvor auß dergleichen iſt gebrannt worden / widerumb deſtilliern / geuſt folgends ſolches Waſſer vnd Oel vber andere ſechs Pfundt eines friſchen Samens läſts abermal deſtilliern/ ſolches zum dritten mal widerholn/ vnd endlich das Oel davon ſepariern/welches das erſt vnd andere vorige an Kräfften ſehr viel vnd weit vbertrifft.

Ende deß dritten Buchs.

IOANNIS BAPTISTÆ PORTÆ Deß fürtrefflichen Philoſophi vnd Artztes von Neapolis

Vierte Buch /

Von der Deſtillation der Oele von allerley frembden Gewächſen / als Gewürtzen vnd dergleichen.

Vorrede.

IN nächſt vorhergehendem dritten Buch / haben wir allein die Oliteten / ſo auß gemeinen Kräntern vnſerer Länder werden deſtilliert / beſchrieben vnd erklärt. Folgen nun mehr die Oele der frembden vnd außländiſchen Gewächſe / als ſonderlich der Zimmetrinden / Pfeffers / vnd dergleichen / welche auß den Indien vnd andern Orientaliſchen Orten zu vns werden geführt vnd gebracht.

Das j. Capitel.

Von dem wolriechenden Zimmetöle.

DIeweil die Zimmetrinden vnter allen frembden Gewächſen / vnd alſo in ſonderheit auch vnter den Gewürtzen für das Fürnembſte werden gehalten / wöllen wir auch das Oele / ſo darvon deſtilliert wirdt / zum erſten beſchreiben / als welches alle Ort vnd Ende / da man es etwan zuverwahren pflegt / mit ſeinem lieblichen Geruch erfüllt / vnd demnach nicht allein vmb deſſelbigen willen / ſondern auch von wegen ſeiner vielfaltigen Tugenten bey groſſen Herrn in groſſen Ehrn gehalten / vnd in den Speiſen mit einvermiſcht vnd genützet wirdt. Es gibt aber deß Oels ſehr wenig / Derowegen man denn die allerbeſte vnnd ſchärpffeſte Stück darzu erwehlen muß / ſintemal die verlegene vnnd Geſchmackloſe / deſſen entweder gar nichts / oder doch ein gantz vndüchtiges von ſich geben. Man ſtöſt aber ſolche Rinden / ſo darzu erwehlet werden / groblecht entzwey / weicht dieſelbige zween Tage in Waſſer ein / läſt ſie folgendts mit einer genugſamen Mänge Waſſer inn einem küpffernen Kolben deſtillieren / denn die Dünſte / ſo mit ſampt dem Waſſer vber ſich in den Helm ſteigen / vnnd von dannen durch den Schnabel deß Helms in das Vorſetzlin hinab fallen / werden auff ſolchem Wege in Waſſer vnd Oele reſolviert. Die Farb deß Oels iſt goldtgälb mit etwas röhtlecht vermiſcht. Denn die Spiritus werden / ſo baldt ſie der vnreinen vnd groben Stücke jhrer Mixtur loß kommen / zu einem köſtlichen vnd fürtrefflichen Oele eines zähen Geruchs / mit welchem man ein gantzes Gemach vnd Hauß verſehen vnd wolriechend machē kan / ſintemal

vnter

vnter allen deſtillierten Oelen kein köſtlichers gefunden wirdt. Auß einem gantzen Pfundt der allerbeſten Rinden bringt man bey allem möglichen Fleiß kaum ein Quintlin herauß. Welche Deſtillation man demnach in einem gläſernen Vrinal mit einer gnugſamen mänge Waſſer in dem Sant verrichten kan.

Das Waſſer ſo in der Deſtillation deß Zimmets zum erſten herauß tropfft / iſt Milchfärbig / welches getruncken / die Zung vnnd gantzen Halß enzündet / darauß denn abzunemmen / daß ein Oele darinnen ſey / Denn wenn man ein Oele mit Waſſer hefftig miſcht vnd rührt / ſo wirdt das Waſſer / wenn ſich das Oele anfängt nicht mehr ſehen zu laſſen / an der Farb ſo weiß / wie Milch / biß man es nach ſolchem an die Sonne ſetzt / in welcher ſich die weiſe Milch in kleine Tröpfflin öle zuſammen thut / vnd vnter dem Waſſer flieſſen geſehen wirdt. Vnd dieweil die Spiritus oder Geiſter deß Zimmets von Natur hitzig vnnd ſubtiel ſindt / werden ſie ſehr baldt in Dünſte / ſo da in die Höhe begeren / reſolviert / verwandeln ſich erſtlich in Oele / darauff denn das Waſſer hinabwertz begeret.

Krafft vnd vermögen.

Dieſes Oele wirdt faſt zu allen Sachen gerühmpt / wir aber wöllen allhie mehr nicht davon melden / als vns durch eigne Erfahrung ſelbſten bewuſt: Denn es ſtärckt fürnemlich den Magen vnd Haupt / vermehret die natürliche Wärmbde / widerbringt die verlohrne Gedächtnuß / iſt dem Hertzen ſehr bequem / ſchärpfft den Verſtandt / erweckt die vnkräfftige vnnd ſchwache Geiſter in dem gantzen Leib / ſtreitet wider alles Gifft / vnd heilt der gifftigen Thier Stich vnd Biß.

Das

Das ij. Capitel.

Von dem Deſtillierten Negelinöl.

DJeſe Negelin werden auß India zu vns gebracht / vnd nicht allein in den Speiſen / ſondern auch zu vielen Artzneyen gebraucht. Zu dem Deſtilliern pflegt man ſie nur ein wenig zuſtoſſen vnd mit Waſſer in einem küpffernen Kolben zu einem hefftigen Fewr zu ſetzen / ſo gibt es ein röhtlicht oder viel mehr ein goldtgälb Oele / vnd deſſelbigen zwey Loth auß einem eintzigen Pfundt. Wenn man ſie aber alſo gantz in den Kolben thut / ſo finden ſich / nach dem das Oele herauß kommen / noch andere auffſteigende Feuchtigkeiten mehr. Wenn man ſie / die Neglin alsdenn mit Zucker condirt vnd vberzeugt / einen faſt anmühtigen Geſchmack bekommen / vnd den Magen gewaltig ſtärcken.

Die Inwohner ſolcher Länder aber laſſen ſie nach ſolchem Deſtilliern auch etwann widerumb trücknen vnd für gut verkauffen / welcher Betrug allein durch den Geſchmack erkennet werden kan: Sonſten ſtärcken ſie das Hertz / Haupt vnd Magen. Das Oele aber vertreibt das Anſtecken der Fieber / ſtillet das Zanwehe / ſo auß Kält entſtanden / alſo bald / deſſen ein eintziges Tröpfflin in die Höle deß böſen Zans hinein gethan / widerbringt die Gedächtnuß / benimpt / mit wein getruncken / beneben dem Mutterwehe auch das Auffkoppen vnd Vnwillen deß Magens / hielfft den Ohnmächtigen widerumb zu recht / vnd macht dem kalten Hauptwehe ein erwünſchtes Endt / die Fugen deß Haupts damit geſchmiert.

Das iij. Capitel.

Von dem deſtillierten Muſcatnußöle.

Die Muſcatnüß geben den Zimmetrinden an Lieblichkeit deß Geruchs nicht viel bevor. Man nimpt aber zum deſtilliern die friſche/welche niergend wurmſtichig/ ſondern ſchwär / feiſt vnd alſo gethan ſindt / daß wann man mit einer Nadel darein ſticht / ſie alſo baldt ein feiſt ölmäſſige Feuchtigkeit durch daſſelbige Wündtlin von ſich geben / die leichte / dürre vnd ſchwartzlechte aber ſindt darzu gantz vnbequem. In der Deſtillation ſolches Oels verhelt es ſich allerdings / wie bißhero iſt vermeldt / ohn daß man das Feuwr nach Gelegenheit etwan gröſer oder kleiner zu machen pflegt. Man läſt ſie die Nüſſe / nicht allzu klein ſtoſſen/die gantze Nacht vber in Waſſer einweichen / den folgenden Tag alſo an die Sonn ſtellen / vnd endtlich der Gebühr nach deſtilliern. Es geben deren ſechs Pfundt kaum zwey Loth Oele / das vberige bleibt in der Form einer Salben auff deß Kolbens Boden ſitzen / welches wenn man es mit Waſſer vermiſcht/ vnd zum andern mal deſtilliert/ widerumb etwas von Oele folgen läſt. Oder da mans mit Regenwaſſer bey hellem klarem Wetter einen Monat oder zween hinauß ſetzt vnd gleich darauff deſtilliert / ſo hat man auß einem jeden Pfund deſſelbigen zwey Loht Oele zu gewarten. Krafft vnd vermögen. Wider die herabfallende Hauptflüß vnd Schmertzen der Gleiche ſchmiert man es an das Gnick.

Das iiij. Capitel.

Von dem Cardamomenöle.

Die Paradeyßkörner oder Cardamomen/ ſo man zum Deſtilliern gebrauchen will/ müſſen ſchwer/ vbel

vbel zuzerreiben / voll / eines ſtarcken Geruchs / ſcharpffen / etwas bittern vnd eines ſolchen beyſenden Geſchmacks ſeyn / daß ſie gleichſam die gantze jnnwendige Höle deß Mundts enzünden: Welche aber ſolche Eigenſchafften nicht haben / die halt zu ſolchem Werck für vndüchtig. Die außerleſene aber läſt man in einem gläſernen Vrinal mit Waſſer in einer heiſen Aſchen deſtilliern / vnd bekompt auß deren drey Pfundt deß Oels kaum ein eintziges Quintlin / welches die blöde Mägen ſtärckt / alle Ohnmachten vertreibt / wider die ſchwäre Kranck groſſen Nutzen ſchafft / die bläſtige Geiſter reſolviert / vnd in den Küchen vielfaltig wirdt gebraucht.

Das v. Capitel.

Von dem deſtillierten Pfefferöle.

DEr beſte Pfeffer zum deſtilliern iſt nicht gar ſchwartz vnd runtzelecht: Denn welche Körner wol zeitig worden / in der Sonnen außgedorret / durch die Runtzeln ein Vngeſtallt bekommen / wurmſtichig vnd durchlöchert / erkennt vnnd helt man zum Deſtilliern für vndüchtig / vnd erwöhlet demnach die Dichte vnd Volle. Dann wie etliche bezeugen / ſo wirdt der Pfeffer durch die vnbequeme Lufft vnd böſe Zuneigung deß Firmaments auch etwann dermaſſen verderbt / daß alle Körnlein jhre Krafft vnd jnnwendigen beſten Theil verliehren / vnd ſich derowegen gantz außgelöhrt laſſen finden / alſo daß man jrer vff der Zungen gar nichts empfindet. Etliche vermiſchen vnd fälſchen den Pfeffer mit Wachholderbeern / etliche mit Hartrigelbeerlin / wenn dieſelbige an der Sonnen gedörrt vnd runtzlecht worden ſindt / welcher Betrug doch durch den Geſchmack leichtlich verrahten vnd offenbaret wird. Die tauglichſte Inſtrument / durch welche man die Beſte zum Deſtilliern außerleſen vnd erwöhlen kan / ſindt die Zung vnd

Rachen / als die durch deß guten Pfeffers geſchmack gewaltig werden erhitzt vnd enzündt / bey welcher Enzündung denn auch ein Bittere wirdt geſpürt. Solche körner thut man gantz vnd vnzerſtoſſen mit Waſſer in einen küpffernen Kolben / vnd läſts bey einem genug groſen Fewr deſtilliern. Es geben deſſen drey Pfund anderthalb Quint. Oele von ſich / nach welchem deſtilliern der Pfeffer dermaſſen gantz zu bleiben pflegt / dz er manchmal auch die allererfahrnſte Apotecker betreugt / in dem ſie jhn nemlich für gut vnd friſch einkauffen vnd bezahln. Wenn man jhn / den Pfeffer ſtöſt / vnd etlich viel Tag in einem Kolben macceriert / ſo gibt er deß Oels deſto mehr. Es wirdt ſonderlich wider die Schlangenſtich gerühmpt / vertheilt die Bläſte deß Leibs / vnd widerbringt den verlohrnen Appetit.

Das vj. Capitel.

Von dem Jndianiſchen Mußcatnußöle.

DJe Jndianiſche Mußcatnüß ſindt faſt groß vnd rundt / mit vielen vnterſchiedlichen Schalen vmbgeben vnd haben inwendig einen weiſen / weichen vnd fleiſchechten Kern. Dieſes Marcks ein Pfundt in oberzehltem Gefäß deſtilliert / daß die davon aufſteigende Geiſter zu einer Feuchtigkeit werden / gibt drey Loth Oele von ſich. Welche deſtillation man auch etwann in einer gläſernen Retorten / ſo allenthalben wol verlutiert / oder in einer Cupell in dem Sant mit ſeinem Waſſer bey einem ſanfften vnd geringen Feuwr zuverrichten pflegt. Das Oele aber hat ein goldtgälbe röhtlichte Farb.

Ende deß vierten Buchs.

IOAN-

IOANNIS BAPTISTÆ PORTÆ Deß fürtrefflichen Philoſophi vnd Artztes von Neapolis

Fünffte Buch/

Wie man allerley Hartz könne vnd pflege zu deſtilliern.

Vorrede.

VNter den Gewächſen/Kräutern vnd Bäumen findet man auch ſolche/die da gleichſam ſchwitzen/vnd wenn man ſie hie vnnd da verwundet/durch ſolche Wunden/ein zäh Gummi oder Hartz von ſich geben/welche Hartz ſo bald ſie die Hitze deß Feuwers empfinden/ſich in Blaſen erheben/vnnd alſo vnverändert durch den Halß oder Schnabel deß Helms in das Vorſetzlin ſteigen vnd fallen. Derowegen wir gäntzlich darfür gehalten/es werde/da man anderſt die ſubtileſte

Theil ſolcher Hartz vnd Gummi von dem groben weſen vnterſcheiden vnd ein öle zu der Artzney vñ gutem Geruch düchtig/ darauß bereiten wölle / ein newer vnd beſonderer Ofen vnd Deſtilliergefäß/ wie gleichfalls auch ein beſondere weiß vnd ein fleiſſiger vnverdroſſener Deſtillator / der keine Mühe vnnd Arbeit ſpare / darzu erfordert: Davon wir dann in dieſem gegenwärtigen fünfften Buch zu handeln gedencken.

Das j. Capitel.

Von dem Ofen vnd Gefäſſen oder Kolben / ſo zu der Deſtillation der Oele auß dem Hartz gehört.

DEr Kolben ſo zu ſolcher deſtillation gebraucht werden ſoll / muß von Glaß gemacht / an ſeinem gantzen Bauch einer nit zugroſen/ ſondern mittelmäſſigen Weite / vnd mit einem ſtarcken Halß verſehen ſeyn / darmit die Vapores ohne mühſames Auffſteigen in das vorgeſetzte Gefäß köñen gelangen: Welcher Kolben dieweil er ſich in der Geſtallt einer Lauten vergleicht / dannenhero auch Teſtudo oder die Laute genennet wirdt. Wem aber ſolches nicht gefellt/ mag einen andern mit einem krummen Halß die Retorta genennet/ darzu erwöhlen / vnd denſelbigen mit der Mixtur von Scherwoll/ Pferdsmiſt/ vnd weichem Laymen oder Lett mit einem eyſernen Traht wol geklopfft vnd vermiſcht / eines Meſſerrücks dick verſtreichen / es folgents bey dem Fewer oder Sonnen laſſen trücknen / nach ſolchem widerumb ſo dick wie jetzt gemeldt / beſtreichen / vnd laſſen trucknen / vnd ſolches ſo offt widerholn/ biß es mit ſolchem Laymen eines Daumens dick vberzogen ſey/ damit

damit er / der Laymen / von der Hitze deß Fewers nicht ein ann reiß vnnd Schrunden bekomme. Den Halß oder Schnabel ſolches Gefäſſes / muß man in das Mundtloch deß Vorſetzlins hinein ſchieben / vnd die Fugen zwiſchen einem vnnd dem andern mit der Mixtur von Flachs / Eyerklar / Weytzen Meel vnnd vngelöſchtem Kalch wol verkleiben vnd ſchlieſen / damit die ſubtile Dämpff nicht etwann dardurch herauß tringen vnnd verſchwinden. Wenn ſolches alles mit fleiß verſehen / ſo füllet man den Bauch ſolches Kolbens mit Hartz / jedoch nicht gar voll / ſondern läſt deſſen einen dritten Theil leer. Der Ofen zu ſolcher Deſtillation gehörig / iſt den vorigen in allem gleich / jedoch in ſeiner oberſten Ründe mit einem ſolchen Loch eröffnet / durch welches man den Kolben eben hinein ſetzen könne. Wenn nun der Kolben an ſolchen ſeinen Ort gebracht worden / macht man ein Kohlfeuwr oben drauff / ſchürt demſelbigen / wenn der Kolb daſelbſt beginnt heiß zu werden / etwas mehr zu / vnd macht folgents auch / wiewol ein geringer Feuwerlin darunter / denn wenn ſich das Hartz in Blaſen erhebt / oben hinauß zu ſteigen begert / vnd aber der Hitz deß Feuwers daſelbſt empfindet / weicht es alſo baldt widerumb hinab / nach welchem denn ſolche Blaſen zu Dünſten werden / durch den Halß deß Gefäſſes hindurch eylen / auff ſolchem Wege zu Oeltröpfflin werden / vnd in das Vorſetzlin gelangen / bey welcher deſtillation man ſich denn keiner Combuſtion oder Brunſt zu beſorgen hat.

Das ij. Capitel.

Von dem deſtillierten Maſtiröle.

DEr Baum Lentiſcus genannt gibt zur Zeit deß Soñers einen beſondern Schweiß oder Gummi von ſich / welches nachmals an der Soñen hart vnd zu einem Gummi wird vnd den Nahmen Maſtix bekompt. Daß man

man aber auff die gemeine Weiſe/wie auß allen andern Gummi/ ein Oele darauß deſtilliern vnd zu wegen bringen könne/ iſt ein falſcher Wohn/ ſintemal ſolches allein auff die Weiſe/ wie nächſt bevor von vns erklärt/ geſchehen kan. Denn man muß den gläſernen Kolben/ die Laute genennt/ zuvor wol verkleiben/ den gantzen Bauch biß auff den dritten Theil ſeiner Weite mit Maſtix erfüllen/ den Kolben alſo in ſeinen Ofen accommodirn vnd ſetzen/ damit es oben fein gleich ſey/ ſolchen oberſten Theil mit Aſchen beſtrewen/ vnten einen gläſernen Recipienten mit einẽ faſt groſſen bauch vorſetzen/ vnd den Halß oder Schnabel deß Deſtilliergefäſſes alſo darein richten/ daß er/ der Recipient/ alle Tröpfflin in ſich empfang. Vnd darmit ſich der Maſtix in ſolchem Gefäß deſto weniger in Blaſen erhebe/ vnd etwann ſelbſt herauß ſteige/ zündet man ein Kohlfeuwer oben an/ vnd ſchürt demſelbigen fein allgemach zu/ biß er ſich in Dünſte verwandelt/ folgendts zu Oele wirdt/ vnd in den Recipienten gelangt. Bey welchem Geſchäfft man denn den Obertheil deß Kolbens auch etwann mit einem in kaltem Waſſer angefeuchten Schwam̃ offt vñ vil zu abſtergiern/ oder abzuwaſchen vnd zu erkülen pflegt/ damit die auffgeſtiegene Vapores deſto eher zu Oele werden. Wenn nun dz vorgeſetzte Glaß beginnet roht zu werden/ vnd das Waſſer das Anſehen eines Oels bekompt/ ſo zünde alſo baldt ein Feuwer vnter dem Kolben an/ ſintemal man ſich alsdenn keines Auffſteigens deß Maſtix ſelbſten mehr zu beſorgen hat/ löß oder thue daſſelbige folgents/ wenn das Oel nunmehr ſchwartz worden/ widerumb hinweg/ damit es/ das Oel/ keinen brentzenden Geſchmack bekom̃/ rück den Recipienten/ wenn der Ofen kalt worden/ von ſeinem Ort hinweg/ vnd heb die auff dem Waſſer ſchwimmende goldgälbe vnd wolriechende Tröpfflein mit einem ſilbernen Löffel/ oder wie du kanſt/ fleiſſig ab/ ſintemal es von auſſen damit geſchmiert/ den Magen gewaltig ſtärckt.

Das iij. Capitel.

Von dem deſtillierten Agſteinöle.

DAs Gefäß die Laute genennet / vberzeugt vnd beſtreicht man mit dem Laymen / wie oben gemelt / thut den Agſtein grob zerſtoſſen drein / ſetzt es alſo mit einander in den Ofen / zündet rings herumb vnd allenthalben eines halben Schuchs breit ein Fewer darumb an / damit es allgemach erhitzige / vnd macht das Fewr je länger je näher hinzu biß der Kolb oben wol heiß wirdt / bey welchem Geſchäfft fleiſſige Achtung zu geben / daß der Agſtein nicht etwan ſelbſt in die Höhe ſteige vnd vnverändert in den Recipienten gelange. Weñ man aber recht darmit vmbgeht / ſo folgt in ſechs Stunden ein ſchön goldtgälb wolriechend Oel / welches man folgends einen Tag oder etlich an die Sonn zu ſetzen pflegt. Etliche fleiſſige Deſtillatores aber haben einen andern vñ leichtern weg erfunden / welcher gleichsfalls auch keinen ſo groſen Vnkoſten vnd embſiges Auffſehen erfordert: Denn ſie thun den Agſtein in ein gläſerne Retorten / verkleiben vnd beſtreichen dieſelbige auſſerhalb wol mit Laymen / vnd zünden ein Feuwer darunter an / ſo fleuſt das Oele ſamptlich herauß / welches doch keinen faſt lieblichen / ſondern viel mehr einen böſen vnnd vbelſtinckenden Geruch von ſich zu geben pflegt. Solchen Geſtanck aber davon zu vertreiben / läſt manns in einem gläſernen Vrinal mit einer gnugſamen Mänge Waſſer widerumb deſtilliern / ſo gibt es ein goldtgälb Oele keines ſo böſen Geruchs / welches da es zum dritten mal alſo deſtilliert wird / allen Geſtanck vnd Geſchmack der Brunſt ſehr fein verliehrt. Auß einem Pfund deß Agſteins bekompt man vier Loht Oele / Deſſen Tugent vnd Vermögen iſt / daß es die Naßlöcher vnd beyde Pülß auff den Händen damit beſtrichen / die ſchwere Kränck vertreibt / vnd ſonſten auch Krafft vnd vermögen.

die vngeſtalte Wundmaſſen der andern geſunden Haut an der Farb ähnlich macht.

Das iiij. Capitel.

Von dem deſtillierten Benzoinöle.

ES werde der Benzoin für ein Hartz oder ſafft gehalten/ ſo weiß man doch/ daß er im Sommer auß den verletzten vnd gehauwenen Stämmen eines beſondern Baums gleich einer Feiſte herauß tringt/ nachmals in d' Sonnen hart vnd trucken wird/ wie ein Gummi zuſammen wächſt/ vnd alle andere an lieblichkeit deß Geruchs vbertrifft. Ein Oel darauß zu bringen / thut man es zerſtoſſen in den vorermeldten Kolben / vnd macht ein Feuwer oben drüber / ſo gibt es beneben dem Waſſer auch ein wolriechend Oele / welches beydes für ſich ſelbſt ſehr lieblich iſt / vnd denn auch von wegen ſolches ſeines anmühtigen Geruchs mit allerley köſtlichen Salben wird vermiſcht. Ja man läſt jhn auch geſtoſſen / vnd mit Waſſer in dem vorermeldten küpffernen Kolben deſtilliern / gibt aber auff ſolche weiß ein vbelriechend Oele / vnd deſſen auß einem jeden Pfundt zwey Loht / gleich wie in der gläſernen vnnd mit Laym verkleibten Retorten / bey einem groſſen vnd hefftigen Fewr ein ſchwartz vnd brentzent Oel: Das allerbeſte vnd köſtlichſte aber einer goldtgälben Farbe / bey welchem kein brentzender Geſchmack geſpüret wirdt / wenn man es mit Waſſer widerumb deſtilliert / oder zerſtoſſen vnd in einem Vrinal mit Waſſer bey einem warmen Sant deſtilliren läſt / Denn durch ſolche Hitze ſteigt es in deß Kolbens Halß / kompt fein hell vnd lauter in den Recipienten/ vnd erlangt alsdenn folgents ſeine beſte vnd äuſſerſte Vollkommenheit. Wenn man es mit Waſſer in einem Balneo widerumb deſtilliern läſt. Es hat die Natur vnd Art/ das

daß es das Haupt ſehr ſtärckt / vnd die auß Kälte entſtandene Schmertzen der Nerven vertreibt.

Das v. Capitel.

Von dem wolriechenden Styraxöle.

DEr frembde Baum Styrax genannt gibt dieſes Hartzes ein groſſe Mänge von ſich / vnd macht dem gantzen Walt damit einen guten Geruch. Es iſt aber ein Gummi einer gälben oder rohtlechten Farb / vnd vberauß anmühtigen Geruchs. Deſſen denn zweyerley auß einem eintzigen Baum zu flieſſen pflegen / deren das eine von Natur hart / das ander weich.

Das harte zu deſtilliren / thut man es in den Kolben / wie oben vermeldet / vnd läſt es durch das Fewr / ſo darunter angezündet wirdt / der Gebür nach erhitzigen / ſo gibt es ein vberauß wolriechendt Oele / vnnd deſſen zwey Loht auß einem jeden Pfundt. Oder man verrichtet ſolche deſtillation auch etwann in einem küpffernen Kolben mit Waſſer / welches gemeiniglich vnter die Salben vermiſcht / vnd denſelbigen damit ein guter Geruch erregt wirdt. Andere verrichtens in einer Retorten von Glaß / da man denn kein hellbrennent Feuwr darunter anzünden / vnnd daſſelbige ſehr weißlich moderiern vnd mäſſigen muß / damit kein brentzender Geſchmack erfolge. Vnd da es etwan ſchwartz worden / muß mans in Waſſer widerumb deſtilliern / ſo bekompt es ein goldtgälbe Farb / vnd darneben auch ein lieblichen Geruch.

Der weiche oder flieſſende Styrax reucht dermaſſen ſo ſtarck / daß er einem das Haupt beſchwäret / vnnd dieweil er von Natur faſt zähe iſt / erhebet er ſich / ſo baldt er deß Feuwers vnter jhme empfindet / in Blaſen / Derowegen man denn eine Feuchtigkeit durch den Halß der Lauten hinab

gieſen vnd die Röhr deß Halſes fleiſſig abwaſchen muß/ damit die Tröpfflein / ſo durch jhn hinab flieſen / nicht etwan einen Mangel vnd böſe Eigenſchafft oder Geſchmack empfangen: Demnach zündet man nicht vnter / ſondern vber dem Gefäß alſo baldt ein Fewer an / welches die vber ſich ſteigende Blaſen widerumb könne zu rück weiſen. Es gibt ein vberauß wolriechent Oele / welches vnter allerley Salben wirdt vermiſcht.

Das vj. Capitel.

Von dem Occidentaliſchen Balſamöle.

AVß Hiſpania wirdt zu vns ein dicker weiſer wolriechender Safft gebracht/ vnd dieweil er alle Krafft vnd Eigenſchafften hat/ wie der Orientaliſche Balſam/ der Occidentaliſche Balſam genannt/ vnd iſt bey vns in hohem Wehrt. Solchen zu deſtilliern ſchneidet man jhn in Stück / würfft jhn durch die Röhr in deß Kolbens Bauch / zündet ein Fewr drüber an vnd ſchürt / wenn die Vapores anfangen vber ſich zu ſteigen / vnnd damit es auff höre zu flieſen / demſelbigen (Fewer) fein allgemach zu. Wenn aber ſolches Oele wider verhoffen einen brentzenden Geſchmack vnnd ſchwartze Farb bekommen / läſt mans in Waſſer von newem deſtilliern / ſo wirdt es nicht allein ſehr ſchön an der Farb / ſondern auch faſt lieblich am Geruch / vnd folgen deſſen je zwey Loht auß einem Pfund. Es thut / vnter der Zungen gehalten oder den Rachen jnnwendig darmit beſtrichen / wider die hinfallende Seuche gewaltige Hülffe / vnnd heilet alle Wunden zu.

Das

Das vij. Capitel.

Von dem wolriechenden Weyrauchöle.

DEr Weyrauch kompt auß der Landtſchafft Arabia / vnnd fleuſt auß beſondern Bäumen / welche man in den heiſeſten Sommertagen eben zu ſolchem Ende auſſerhalb hin vnd wider behawet. Wirdt bey vns ſonderlich zu dem Rauchwerck gebraucht. Zu dem Deſtilliern aber nimpt man den allerfeiſteſten / friſcheſten vnnd der da am beſten reucht / als von dem man hofft / daß er deß Oels am meinſten von ſich geben werde / thut denſelbigen zuvor nach Gebühr geſtoſſen in einen Kolben / die Laute genennet / ſetzt denſelbigen alſo von oben in den Ofen hinein / macht oben ein groß vnd hefftig / vnten aber ein gelind Feuwerlin darunter / ſo thut ſich das wolriechend Oele in das Vorſetzlin hinein. Welches Werck man alsdeñ noch mehr befördern kan / wenn man einen ſchwam̃ in kaltem Waſſer genetzt zur handt nimpt / vnd das Receptaculum offt vnd viel damit beſtreicht / ſintemal ſich die ölmäſſige Spiritus oder Geiſter in dem Bauch deß Recipienten alsdenn deſto mehr zuſammen thun / vnd dieweil die Hitze vmb etwas wird gemildert / zu einem wolriechenden Oele werden. Oder man thut den Weyrauch in eine Retorten / geuſt je zu drey Pfunden deſſelbigen ein eintzig Pfundt Waſſer / verſihet den Kolben wol mit ſeinem Laym / zündet ein Feuwer drüber vnd drunder an / vnd verricht alles / wie vor gemeld / ſo folget beneben dem Waſſer auch ein ſchön goldtgälb wolriechend Oele / vnd deſſen auß ſo vil Weyrauch / wie geſagt / gemeiniglich ein oder zum höchſten zwo Vntz.

Das xj. Capitel.

Von dem deſtillierten Hartzöle.

WEnn man die Fichtenbäume im Sommer hin vnd wider behauwet vnd verwundet / ſo geben ſie das folgende Jahr hernach ein beſonder Hartz durch ſolche Wunden von ſich. Auß welchem die Alte nach deß Dioſcoridis Zeugnuß / ehe die Kunſt der Deſtillation erfunden / auff ſolche weiß ein Oele zuſam̃len gepflegt: Sie deckten die küpfferne Keſſel / wenn das Hartz in denſelbigen jetzundt zu ſieden anfieng / mit Rohr / vnd beſtreweten ſolche Rohr mit Woll / welche Woll die von dem ſiedenten Hartz auffſteigende Vapores oder Dämpff in ſich empfieng/vnd folgends außgepreſt ward. Wenn mans aber auff vnſere Weiß deſtilliert / ſo erhebt es ſich hin vnd wider in Blaſen / deren etliche auffſpringen vnd zerbrechen / etliche aber von newem erwachſen / derowegen man denn den Kolben oben mit Fewr verſehen muß. Das beſte vnter ſolchem Hartz iſt durchauß reyn / leicht / wolriechend vnd ſauber. Vber das kan mans auch in einer gläſernen Retorten deſtillieren/darzu man denn anfänglichs ein gering Fewerlin/folgents aber ein ſtärcker Kolfewr bedarff: Es gibt deß Oels ſehr viel/ als nemlich auß einem jeden Pfundt bey 16. Loht.

Das xij. Capitel.

Von dem deſtillierten Wachsöle.

SOlches Oele zu deſtilliern pflegt man ein gälb/ friſch / feiſt/ wolriechend / reyn zahrt vnd weich Wachs darzu zuerwöhlen/das ſich gleichſam einem Honig vergleicht / in truckenen vnd dürren Orten zähe / ſonſten leichtlich

in den Händen weich zu machen / vnd ſich wie der Maſtix in lange Fäden außthenen läſt. Auß ſolchem macht vnd formiert man beſondere Zeltlin / würfft dieſelbige alſo durch den Halß deß Kolbens in den weitē Bauch hinein/daß ſie den̄ Halß weder berühren noch beſudeln: Zündet oben vber ſolchem Halß erſtlich ein gering Fewerlin an / vnd ſchürt demſelbigen folgents biß zu Ende der Deſtillation je mehr vnd mehr zu / ſo gibt es ein ſchön gälb Oele / vnd deſſen auß einem jeden Pfundt 16. Loht. Welches wenn es in den kalten Tagen etwann geſteht / muß man es zum andern mal alſo deſtilliern / daß es allezeit mit Waſſer ſey bedeckt / vnd deſto flüſſiger folge/vnd je öffter man ſolche deſtillation widerholt / je dünner vnd flüſſiger ſolches Oele wirdt. Oder man läſt das Wachs in einem jrdinen Hafen zergehn / thut der Aſchen von Rebholtz hinzu / als zu drey Theil Wachs ſolcher Aſchen zwey Theil / geuſt es alſo zuſammen in ein Retorten von Glaß / macht erſtlich ein gering Fewerlin oben drüber/ vnd deckt/ wenn man ſihet daß die Vapores oder Dämpffe zu dem Halß deß Kolben eylen / denſelbigen mit leynenen Tüchern in friſchem Waſſer genetzt fleiſſig zu. Denn alſo wirdt es deſto beſſer concoquiert vnd ſubtiel gemacht / vnd ſteigt auch deſto bequemlicher durch der Retorten Halß in den Recipienten hinein. Wenn es aber ſchwartz vnd trüb herauß kompt/muß man es widerumb deſtilliern.

Es werden ſeiner Kräfft vnd Tugenden ſehr viel erzehlet / vnd hin vnd wider in den mediciniſchen Büchern beſchrieben/ vnd wirdt ſonderlich gemeldt / es hab gegen dem Wachs ſelbſt zu rechnen ein tauſentfältig gröſſer vermögen. Dieſes aber ſind nicht ſein geringſte Würckungen / daß es nemblich die vbelgefärbte Wundtmaſſen der andern geſunden Haut an der Farb ähnlich macht/vnd die Schmertzen der Nerven gewaltig ſtillt. Krafft vnd vermögen.

Das xiij. Capitel.

Von dem deſtillierten Campheröle.

WEnn mann zwey Loht Campher in einem Aqua forti oder Scheidtwaſſer reſolviert / ſo bleibt vnd läſt ſich das fürtreffliche Oele darauff ſchwimment ſehen / welches man mit einer Feder davon abheben vnd einſamblen kan. Es dient ſonderlich wider den Krebs vnd alle böſe Geſchwär / oder wirdt etwan mit einem gemeinen Baumöle vermiſcht / damit es das Anſehen bekomme / als wenn es nichts / als Campheröle ſey. Oder man ſchneidet ſie / die Campher / klein entzwey / legt ſie alſo in ein Scheidtwaſſer hinein / leſts mit Salniter vnd Chalcant deſtilliern / geuſts / nach dem es lauter vnd klar worden / in einen Kolben / vnd ſetzts in demſelben auff einen dreyfuß einen halben Tag an einen warmen ort / da ſie ſich denn / nach dem ſie zergangen / in die Höhe thut vnd oben ſchwimmet / daſelbſt hell / vnd lauter von dem Scheidtwaſſer abgeſondert in der Retorten deſtilliret wirdt / vnd das allerſchönſte Oel von ſich gibt / deſſen Natur vber die Maſſen ſubtiel vnd voller Geiſter iſt.

Ende deß fünfften Buchs.

IOANNIS BAPTISTÆ PORTÆ Deſʒ fürtrefflichen Philoſophi vnd Artztes von Neapolis

Sechſte Buch /

Von den Oeln / ſo man auſʒ allerley Holtz zu deſtilliren pflegt.

Vorrede.

DA die Kunſt der Deſtillation noch nicht ſo gemein vnd bekannt geweſen / pflegt man das Gehöltz / auſʒ welchen man öle zu bringen begert / in Häfen vnd andern dergleichen Gefäſſen zu brennen / welche Oele / dieweil ſie ſehr hefftig nach dem Brandt ſchmäckten / nur auſſerhalb deſʒ Leibs köndten gebraucht werden. Nun aber / als da die Kunſt zum höchſten geſtiegen / richtet mans der maſſen zu / daſʒ es Geſchmacks halben gantz nicht zu ſcheuwen / ſondern ſo wol jnnerlich genoſſen als auch euſſerlich gebraucht werdẽ kan. Damit aber dieſes Werck deſto vollkommener ſey / wöl-

len wir auch der Alten jre Weiß / wie ſie damit vmbgangen / wenn ſie etwan auß dieſem oder jenem Gehöltz ein Oele zu brennen begert / erklären.

Das j. Capitel.

Von den Gefäſſen oder Kolben / vnd denn der beſondern Weiſe / ein Oele auß Holtz zu deſtillieren.

DEn Ofen zu ſolchem werck gehörig betreffent/ wirdt derſelbige auß gebachenen Steinen in die Ründe oder vier Ecken formiert / drey Schu in die Höhe geführt/vnd zween Schu weit gemacht / ſein öberſte planities oder flache Breite hölet man wie ein Schal oder Schüſſel in die Tieffe auß / läſt mitten in derſelbigen ein Loch / durch welches man deß Kolbens Halß hinabwertz ſchieben / vnnd rings vmb denſelbigen her ein Fewer anzünden könne. Der Kolb ſey von Glaß gemacht / vnd allenthalben mit Lett oder Laymen vberzogen / oder magſt an deſſen ſtatt einen küpffernen erwehlen. Solchen füllet man mit ſubtilen Spänen deß Holtzes / deſſen Oele begeret wird/ der Gebühr nach auß/ſchleuſt das Mundtloch deß Kolbens mit einem ſolchen Deckel / ſo allenthalben durchlöchert / damit das Holtz darinnen bleib / vnd allein das Oele dardurch herauß flieſſe/ zu/ſchiebt den Halß ſolches Kolbens durch das vorgemelte Loch/ ſo oben in dem Ofen gelaſſen/ von oben hinabwertz durchhin / bindet vnnd macht die Fugen/ darmit keine Spiritus oder Geiſter dardurch herauß tringen/ allenthalben fleiſſig zu/ vnd richtet ſolches alles gegen dem weiſſen Fenſter deß Ofens vber / damit man/ wenn das Oele in den vorgeſetzten Recipienten hinab fellt/hinein ſehen könne. Wenn ſolches

ſolches alles alſo geordnet vnnd verſehen / macht man erſtlich rings herumb ein klein Fewr / vnd ſchürt demſelbigen nachmals etwas mehr zu / ſo zerſchmeltzt das Holtz in ein Oele / vnd ſinckt mit ſampt ſeinem Waſſer in das Vorſetzlin hinab / als dz Waſſer zum erſten / vnd wenn daſſelbige vff hört zu flieſſen / folgents auch das Oele.

Oder man nimpt an deſſen ſtat zwen vnterſchiedliche Häfen / ſetzt einen in den andern / durchboret deß öberſten Boden hin vnd wider mit engen Löchlin / ſetzt jn alſo mit ſeinem durchlöcherten Boden in deß vnterſten Mundtloch / ſo etwas weit ſeyn muß / damit er es deſto beſſer könne faſſen / hinein / kleibt vnd ſtreicht die Fugen zwiſchen einem vnd dem andern Hafen zweyer Finger dick mit Laymen zu / damit wenn das Oele auß dem öberſten durch die Löcher in den vnterſten hinab ſinckt / keine Spiritus oder Dünſte zwiſchen den Häfen herauß tringen / füllet / wenn ſolches alles verſehen / den öberſten Hafen mit den Spänen / ſo man deſtilliren will / der Gebür nach auß / ſetzt ſeinen Deckel drauff / kleibt ſolche Fugen vmb obgemelter Vrſachen willen auch zu / macht ein ſolche Grube in die Erd / in welcher der vnterſte Hafen eben ſtehen vnnd beruhen könne / wie gleichfalls auch ein Theil deß öberſten mit dem Holtz / ſcharrt die Erde rings herumb fleiſſig vnd eben zu / zündet ein Kolfewr vmb das jenige / ſo von dem öberſten Hafen noch vber der Erden herauß ragt / an / vnnd braucht in ſolchem allen Fleiß / daß ja kein Rauch oder Dampff durch die Fugen herauß tringe / denn ſo baldt ſolches geſchicht / iſt alles Oele verlohrn / vnd werden die Spåne zu Aſchen verbrannt: So baldt du derowegen vermerckeſt / daß ſich etwas von Rauch erzeigt / ſo trag ohn allen verzug Laymen zu / beſtreich darmit die offene Fugen / vnd komme ſolchem gemelten Schaden vor. Wenn die Koln auffhören zu brennen / vnd in ein Aſche zu hauff ſincken / ſo iſt es ein gewiſſes Zeichen / daß dein Geſchäfft der Deſtillation vollen-

det ſey: Derohalben ſo ziehe den vnterſten Hafen/als in welchen beydes das Oele vnd Waſſer/gefloſſen/auß der Erden herauß. Vnd alſo pflegten die Alte auß dem Frantzoſen oder Indianiſchen Holtz/ Cypreſſenholtz/ Paradyßholtz/ vnd anderm mehr jre Oele zu deſtilliern/ bey welchen doch allezeit ein Geſchmack der Brunſt geſpürt wardt. Wöllen derowegen den jtzigen Modum/ als welcher viel beſſer/ vnd bey dem man ſich keines ſolchen böſen Geſchmacks zu beſorgen/ in Gegenwart beſchreiben vnd erklären.

Das ij. Capitel.

Wie man auß dem Guaiaco, Frantzoſen oder Indianiſchem Holtz ein Oele zu deſtilliern pflege.

WAs das Guaiacum für ein Holtz ſey/ vnd dz es auß new Hiſpania zu vns gebracht werde/ iſt mehr/ als genugſam bekant/ ſintemal man es zu dē Frantzoſen/als welche nunmehr ſehr gemein worden/fürnemlich zu gebrauchen pflegt: Seiner Subſtantz nach iſt es dermaſſen hart/ daß es auch nach dem allerſchärffſten Feyeln nichts fragt/ hat innwendig ein braunſchwartz Marck/ vnd die ſonderbare Art/ daß es die vmb ſich freſſende Geſchwär vnd vnflätigen Grindt zu heilen pflegt/ wirdt aber inſonderheit wider die vnerleidliche Schmertzen der Glieder vnd aller Röhr gerühmpt.

Auß ſolchem Holtz ein beſonder Oele zu deſtilliern/läſt man es in kleine Spänlin zerſchneiden/ dieſelbige in einem Gefäß mit Waſſer/ ſo oben wol verſtopfft/ darmit niergendt kein Dampff herauß komme/ ein gantze Wochen lang einweichen/ vnd folgents in einer gläſernen Retorten einer zweyfachen weite/ ſo allenthalben wol verkleibt/ bey einem ſanfften Feuwerlin deſtilliern/ ſo folgen auß einem jeden Pfundt ſolcher Spän

zwey

zwey Loht Oele. Ja man kan ſolches auch in einer wolverkleibten Retorten ohne waſſer verrichten/ bekompt aber ein trüb vnd ſtinckens Oele/ welches wenn man es mit Waſſer widerumb deſtilliert / ſolchen ſeinen Geſtanck verliert / ein ſchöne Farb vnd guten Geruch erlangt / vnd daſſelbige je länger je mehr / je öffter man ſolche Deſtillation widerholt.

Es dienet ſonderlich wider die Verhärtungen der Gleich / vnd hilfft denſelbigen zu jhrer Zeitigung/ ſtillet die in der Haut vmb ſich freſſente Geſchwär/ſchafft die vnebene Geſchwülſten auff den Beynen ab / vnd heilt die hin vnd wider auffbrechende Blätterlin zu. Zu ſolchem allen pflegt das Oele viel beſſer vnd geſchwinder/als das von dem Holtz geſottene Waſſer zu einem Tranck gebraucht/ zu operiern. Krafft vnd vermögen.

Das iij. Capitel.

Von dem Oele / ſo auß Wachholderholtz deſtilliert wirdt.

DEm Guaiaco oder Frantzoſenholtz nach/iſt dz ander von Wachholdern genom̃en/an kräfften vñ vermögen faſt gleich / als von welchem man auch einen Schweiß zu bereiten/ vnd beydes zu den Frantzoſen vnd der gefährlichen Schwachheit der Peſtilentz zu gebrauchen pflegt: Denn es gibt ein beſonder köſtlich Oele / ſo zu vielen Artzneyen wirdt vermiſcht. Solches aber zu bereiten/macht man dz Holtz zu kleinen ſubtilen Spänlin / beitzt dieſelbige biß ſie recht weich worden vnd die Feuchtigkeit genugſam an ſich genommen/ ein Tag etlich in Wäſſer ein / läſt es endtlich in einer Retorten bey einem Kolfewr deſtilliern/vnd ſcheidet das Oele auff die Weiß wie offt vermeldet / von dem Waſſer ab. Es folgen auß fünff Pfunden der gemelten Spän deß Oels 2. Lot/einer ſchwartzen Farb vnd ſtarckẽ Geruchs/welche Farb vnd Geruch man doch durch die widerholte Deſtillation ſehr fein abſchaffen vnd vertreiben kan. Krafft vnd vermögen.

Das

Das iiij. Capitel.

Von dem Deſtillierten Paradyßholtzöl.

DAs Paradyßholtz wirdt auß Arabia, India vnd andern Orientaliſchen Ländern zu vns gebracht: Wiewol andere wöllen / es komme auß den Mittagsländern / vnd hab auch einen beſſern Geruch. Zu dem Deſtilliern pflegt man das friſche vnd nicht das Rodiſerholtz/als welches auch etwann darfür verkaufft wirdt / vnd gleichfalls auch einen guten Geruch hat / zu erwehlen (denn das Paradyßholtz iſt mehrertheils dick / das ander aber dünn vnd ſchmal) daſſelbige in kleine Spänlin zu zerſchneiden / darmit es deſto eher verfaule/in einer genugſamen Mänge Waſſers zu weichen/ſintemal jrer viel der Meynung ſindt/es bekomm durch ſolche Fäulung einen beſſern Geruch / derowegen es von den Jnwohnern deß Landts in Stück wirdt zerhawen / in die Erde vergraben/ vnd faſt hoch verſcharret / damit es einen deſto beſſern Geruch bekomme. Wenn ſolches alles geſchehen / ſo läſt man es in einer Retorten mit Waſſer bey einem gelinden Fewr deſtilliern/ biß ein Oele darauß erfolgt. Es wirdt zu allerley Rauchwerck ſonderlich gerühmpt / zu dem böſen Geſtanck deß Athems in den Mundt genommen / vnd ſonſten zu vielen andern Artzneyen in den Apotecken gebraucht.

Krafft vnd vermögen.

Das v. Capitel.

Von dem Oele auß Rhodiſerholtz gemacht.

EBen eines ſolchen Vermögens iſt auch das Aſpalatus oder Rhodiſerholtz / wird auß Syria, Rhodo vnd Cypern zu vns gebracht / das ſchwere / ſo mit einer

ner dicken rohten oder Purpurfarben Rinden vberzogen / eines lieblichen Geruchs / dicht anzugreiffen / vnd in das Waſſer geworffen / nicht alſo baldt oben Schwimmet / ſondern wie ein Stein zu Boden ſinckt / zu dem Deſtilliern erwehlt vnd von den Apoteckern zu allerley köſtlichem Rauchwerck vnd Salben / dieſelbige damit dick zu machen / gebraucht. Das Oele / ſo auff die deſtillation darauß erfolgt / hat mit dem Oele von Paradyßholtz einerley Krafft / jedoch in einem geringen Vermögen / vnd wirdt auch auff ebenmäſſige Weiß deſtilliert. Krafft vnd vermögen.

Ende deß ſechſten Buchs.

R IOAN-

IOANNIS BAPTISTÆ PORTÆ Deſz fürtrefflichen Philoſophi vnd Artztes von Neapolis

Siebente Buch/

Von den ſtarcken Scheid⸗vnd Etzwaſſern/vnd wie man dieſelbige pflege zu deſtillieren.

Vorrede.

WIr kommen nunmehr zu den ſtarcken waſſern/welche bey den Goldtſchmitten vnd Alchimiſten fürnemlich im Brauch ſindt/ in dem ſie nemlich dz Goldt von dem Silber ſcheiden/vnd ohne dieſelbige nichts können verrichten. Vnd zwar ſo ſindt in dieſen Waſſern viel vnd groſſe Heimlichkeiten der Natur verborgen/wie darauß genugſam abzunemen/dieweil ſie gleichſam auß einer angebornen Freundt⸗vnd Feindtſchafft etwan ein Metall durchetzen/ das ander aber gantz vnd vnangetaſtet laſſen. Was für Oefen vnd Gefäß darzu gehö⸗

gehören/iſt hiebevor genugſam angezeigt/ onenoht/ daſſelbige allhie zu widerholen.

Das j. Capitel.

Von einem ſtarcken deſtillierten Waſſer / durch welches man in Goldt zu etzen pflegt.

DJe Stück/auß welchen ſolches Waſſer deſtilliert wirdt / ſindt der Victrill / Salniter / Salmiac / Spießglaß vnd das argentum ſublimatum, welche man entweder all / oder deren etliche darzu zugebrauchen / vnd mancherley Waſſer darauß zu bereiten pflegt / welche doch alleſampt vnd ein jedes in ſonderheit die Art haben / daß ſie das Goldt durchetzen. Zu dem erſten nimpt man Victrill 2. pfundt/ Salmiac gleich ſo viel/ macht alles zu einem reinen vnd ſubtilen Pulver / füllet ein gläſerne Retorten biß vff die Helffte oder zween dritte Theil darmit auß / läſt dieſelbige zuvor drey oder vier mal mit einem Leymen von Scheerwoll/Pferdtsmiſt vnd Haar mit einem eyſernen Traht wol vndereinander geklopfft vnd vermiſcht / beſtreichen / ſetzt jhn alſo auff ein feſt Eyſen in den Ofen hinein / fügt den Halß in den Recipienten hinein / macht die Fugen zwiſchen dem gemeldten Halß vnd deß Recipienten Eingang mit Eyerklar vnd Meel auff leynene Tüchlein geſtrichen fleiſſig zu / zündet / wenn ſolches alles wol trucken worden / ein Kohlfeuwer darunter an / vnd gibt folgends / ſo baldt die darein gelegte Sachen anfangen vber ſich zu dämpffen/vnd die Höhe der Retorten roht worden/ fleiſſig Achtung daß nicht etwan ein Tröpfflin geſchwinder vnd ſchneller in den Recipienten herab falle / als das ander / vnd keines dem andern eher folge / es kommen denn fünff Minuten einer Vhr darzwiſchen / denn wo ſie eher vnnd geſchwinder fallen / iſt groſſe

Gefahr/ daß das Glaß zerbrech. Derowegen wenn die Spiritus oder Dämpffe jetzund beginnen zurück zu ſteig n/ vnd der Bauch der Retorten roht worden/ muß man leynene Tüchlin in kaltem Waſſer netzen/ denſelbigen damit vmbſchlagen vnd bedecken/ ſolche ſo offt ſie warm worden/ von der Retorten hinwegnemen/ in Waſſer von newem widerumb anfriſchen vnd widerumb vberlegen/ damit die ſehr erhitzigte vber ſich ſteigende Dämpffe das Glaß oder Retorten nicht etwann zerſprengen/ ſondern von der Kälte der naſſen Tücher werden zu rück getrieben/ vnd in Waſſer verwandelt. Wenn aber ſo wol die Retorten ſelbſt/ als auch der vorgeſetzte Recipient mit weiſen Spiritibus oder Geiſtern ſindt erfüllt/ ſo ſchür dem Feuwer etwas beſſer zu/ ſintemal als dann kein Gefahr vorhanden/ daß das Gefäß zerbreche. Als baldt es aber auffhöret zu tropffen/ ſo laß das Fewer abgehen/ vnd thu die Aſche mit ſampt der Retorten herauß.

Oder nimb deß ſtarcken Waſſers/ damit man in Silber zu etzen pflegt 1. Pfundt/ thue 6. Loht Salmiac hinzu/ laß/ wenn es den Salmiac gantz durchbiſſen hat/ in einen gläſernen Kolben bey dem Feuwr deſtilliern/ ſo bekompt es ein ſolch Vermögen/ daß man auch Goldt damit durchetzen kan.

Oder nimb Salniter vnd Spießglaß jedes 1. Pfundt/ laß es in einem gläſernen Gefäß deſtilliern/ vnd wenn es folgents wie Butter geſtanden/ ſolche Deſtillation widerholn/ ſo wirdt es zu Waſſer/ welches in Goldt zu etzen pflegt.

Oder nimb Salniter vnd gemein Saltz oder deß Saltzes/ ſo vnten in den Bruntzkacheln ſtehen bleibt/ eines ſo viel als deß andern/ laß mit einander deſtilliern/ ſo gibt es ein Waſſer deß Vermögens/ wie vorermeldt.

Oder nimb Salniter vnd Salmiac eines ſo viel als deß andern/ vnd laß in einer gläſernen wolverkleibten Retorten/ deſtilliern; vnd dieweil beyde Stück der ſtarcken vnd hefftigen Gei-

ſter

ſſer voll ſindt / hat man ſich der Entgäntzung der Retorten deſto mehr zu beſorgen / vnnd daſſelbige mit deſto gröſſerm Fleiß vnd Geſchicklichkeit zuverhüten: Welches alsdenn geſchicht / wenn man die Fugen zwiſchen der Retorten Halß vnd deß Recipienten Mundtloch wolverkleibt / gleich darauff es alſo in den Ofen ſetzt / wenn es nun anfängt heiß zu werden / die hefftige vnd ſtarcke Geiſter ſich mit Gewalt erheben / vnnd das gantze Gefäß ein rohte Farb bekompt / von dem Fewr widerumb hinweg hebt / vnd auff ein weich Küſſen ſetzt / da die Geiſter können ruhen vnd ſich alleſampt in Waſſer verwandeln / wenn ſolches geſchehen / ſetzt man das Gefäß widerumb in den Ofen an ſeinen beſtimpten Ort / folgents wenn ſich die rohte vnd erhitzigte Geiſter laſſen ſpüren / abermals herauß / vnd widerholt ſolche Abwechſelung ſo offt vnd lang / biß alle Sachen in dem Kolben zu Waſſer worden ſindt.

Das ij. Capitel.

Von dem Waſſer / ſo in Silber zu etzen pflegt.

DAs Waſſer / mit welchem man in Silber zu etzen pflegt / wirdt auß Chalcant / Salpeter / Alaun / Bolarmen / Auripigment vnnd Zinnober gemacht: Gleich wie das ander / deſſen wir vns gemeiniglich gebrauchen / auß Salpeter vnnd Alaun / eines ſo viel als des andern / es etzt das Silber gewaltig / oder man nimpt deß Alauns noch ſo viel. Oder nimpt Salniter vnd Bolarmen mit einander vermiſcht. Wenn man aber etwas von ſolchen Stücken / die das Goldt antaſten / zu den jetztgemelten hinzu thut / ſo läſt es das Silber gantz vnberührt. Dieſe Stück thut man in ein gläſerne wolverkleibte Retorten / ſetzt einen Recipienten vor / deckt / ſo baldt

ſich röhtlichte hefftige Geiſter erzeigen / damit keine Vapores herauß Dämpffen / den Recipienten mit ſampt dem Halß der Retorten / da ſie in einander gefüget / mit einem gewächſten Thuch fleiſſig zu / vnd friſcht die Retortam / wie vorgemeldt / mit kaltem Waſſer an.

Das iij. Capitel.

Von dem Waſſer oder Oele / deß Vitriols.

DJe Alchimiſten nennen das Geyſtreiche Waſſer deß Victriols ein Oele / da es doch in Wahrheit kein Oele / ſondern ein Mittelmäſſige Eſſentz vnd Weſen zwiſchen dem Oele vnd Waſſer iſt / gleich wie auch die andere Waſſer / von welchen bißher gemeldt. Vnd ob mann ſolches Waſſer wol auff viel vnnd mancherley Weyſe zu deſtilieren pflegt / ſo iſt doch dieſes die gemeinſte. Als mann trücknet den Vitriol in einem Jrrdinem Geſchirr / biß er ein rohte Farb bekompt / wol auß / thut jhn hernach klein zerſtoſſen in ein Retorten / ſo wie ein Laute formiert / verſihet dieſelbige außerhalb wol mit Leym / ſetzt jhn wie ſichs gebührt / in den darzu gehörigen Ofen / wie bey den Etzwaſſern iſt vermeldt / macht erſtlich ein klein Feuwerlein darunder / biß ſich die weiſſe Dämpffe erzeigen / ſetzt einen groſen vnd weiten Recipienten / der die ſtarcke Geiſter könne faſſen / vor / helt mit ſolchem deſtilliern einen gantzen Tag án / vnd ſchürt dem Fewer je mehr vnd mehr zu / ſo folgen ſchwartzrohte Tropffen herauß / biß der Recipient von den weiſſen dünſten ein weiſſe Farb bekompt / welches ein gewiſſes Zeichen iſt / daß die deſtillation nach allem Wunſch vollendet ſey: Derohalben thut mann das Feuwer als dann hinweg vnd leſt das Waſſer alſo ruhen / biß beydes das Feuwer vnd Aſche verloſchen. Damit mann aber das Waſſer von ſeiner Phlegma ſepariern vnd reinigen möge / ſetzt mann

es in einem Gläſernen Kolben in die heyſe Aſche oder in ein Balneum hinein/macht ein ſanfft vnd gering Fewerlin hinzu/darbey die Phlegma könne expiriern vnnd verdämpffen/ vnd verſenckt endtlich den gantzen Kolben in ein kalt Waſſer/ welches die brennente Geiſter reprimier vnd in Waſſer verwandele: Oder deckt jn oben mit naſſen leynenen Thüchern zu/oder ſtreicht jhn mit einem in kaltem Waſſer genetzten Schwamm offt vnd viel mahl ab. Die Kräffte vnd Tugenten/ ſo dieſem Waſſer von den Alchimiſchen werden zugeſchrieben/ſindt vnzehlig/wir aber wöllen allein derjenigen gedencken/welche wir ſelbſten probiert vnd erfahren. Dann dieſes Waſſers ein eintziger Tropff alle morgen in Wein genommen/ vertreibt vnd verzehrt die vbermäſſige Feyſte deß Leibs ohne Schaden/ vnd heylet/ gleichsfals auch einen Tropffen dauon genommen/ die in der Bruſt zerriſſene Adern zu: das ander Waſſer/ ſo nach der Phlegma herauß Tropfft/dient mit Wein oder einer andern Feuchtigkeit getruncken/ wider die ſchwehre Kränck. Der Vitriol ein eintzige Stundt in einem Glaßofen deſtiliert/ folgents geſtoſſen vnd in das weiſſe eines geſottenen Eyes/ auß welchem das gelbe herauß genomen/ hinein gethan/ wird daſelbſt zu Waſſer/welches jedoch nicht ſo ſtarck iſt/ſondern noch getruncken werden kan.

Kräffte vnd vermögen.

Das iiij. Capitel.

Von dem Schwefel Oele.

DJeweil das Schwefelöle bey den Medicis vnd Alchimiſten faſt im Brauch iſt/ wird es auch auff viel vnnd mancherley weyſe deſtiliert/ die beſte vnnd fürnembſte aber iſt meines erachtens dieſe. Man bereitet ein Gläſern Gefeß einer Platten oder Schüßlin ähnlich/ in deren mitte gleichſam ein Zapffe in die höhe rage/ auff welchem ein jrrdiner Napff/ dergleichen die Goldtſchmitte brauchen/ könne beruhen/ füllt denſelbigen mit

gebrentem Schwefel/ ordnet ein Wieche von Baumwoll mit-
ten drein / vnnd zündet dieſelbige an / ſetzt / wenn er anfängt zu
brennen / alles mit einander vnter ein gläſerne Glock / daß die
Flamm dieſelbige weder berühre noch zerbreche / ſo fleuſt an der
Seyten der Glocken allgemach ein ſtarck Waſſer oder Oele/
dergleichen man alle ſtarcke Waſſer nennen kan / herab.

Vnd zwar/ wenn der Ort/in welchen ſolche Gefäß werden
geſetzt/feucht iſt/ſo gibt es deß Oels deſto mehr: Wie gleichfals
auch/wenn man jhn den Ort/ allenthalben zu mach: vnnd ver-
ſchleuſt / darmit der Rauch nicht verſchwinde / ſondern in dem
Gemach beyſammen bleib: gleich wie es denn auch bey wehren-
dem Regenwetter / vnnd zur Zeit deß Winters mehr / als im
Sommer zu geben pflegt.

Oder ein roht Schwefelöle für die Medicos vnd Chymi-
ſten auff ein andere weiß zu machen / ſtöfft man den vngebran-
ten Schwefel, zu reinem Pulver / miſcht gleich ſo viel Wein-
ſteinöle hinzu / vnd läſts drey Stundt in einem gläſernen Ge-
fäß ſieden / ſo wirdt es zu einem Waſſer / welches man durch d;
Filtrum colieren/folgents in ein glaß thun/ vnd bey einer ſanff-
ten Wärmbde biß es das Anſehen eines Bluts bekompt/ trück-
nen muß. Solches wirdt alsdenn digeriert / die gantze Maſſa

rein

rein pulueriſiert / das Pulver auff einem Marmelſtein außgeſpreitet an einen feüchten Ort geſetzt / die Feuchtigkeit / ſo dauon herab fleuſt / in ein Gefäß auffgefangen / widerumb abgeleutert / vnd die Feuchtigkeit dauon abſumiert vnd verzehrt / biß es zu einem rothen Oele wirdt.

Das v. Capitel.

Von dem Oele vnd Waſſer deß Weinſteins.

DAs Oele von Weinſtein / wie gleichsfals auch das Oele von dem Weinſtein Saltz zubereyten / thut mann den Weinſtein / in ein Gläſerne Retorten / ſo mit jhrem Leymen wol verſehen / vnd ſetzt es alſo ſechs Stundt in einen heyſen Ofen / ſo tropfft das Oele mit ſampt ſeinem Waſſer herauß / welches ſehr leichtlich von dem Waſſer abgeſcheiden werden kan / dieweil es ſchwartz iſt vnd oben auff dem Waſſer ſchwimmet: wenn mann es aber widerumb deſtillieren leſt / ſo wirdt es an der Farb dem Saffran gleich / vnd wie ſonſten ein Oele verbrennet. Daß Oele aber auß dem Weinſtein Saltz wirdt alſo gemacht: mann leſt den Tartarum oder Weinſtein in einem Glaßofen brennen / gleich darauff auff einem Marmor an einen feuchten Ort ſetzen / ſo fleuſt es in zwen oder drey Tagen wie ein Oele / oder viel mehr wie ein Waſſer von dem Stein herab. Wann du aber wilt / daß es eher in ein Oel wird verwandelt / ſo verſencke den Calcinierten vñ geſtoſſenen Weinſtein in einer Zigen oder Rindtsblaſen / je nach dem deſſen viel iſt / vnter ein Waſſer / vnd binde dieſelbige / damit kein Waſſer hinein komme / fleiſſig zu / ſo wird es in einer Stundt zu Waſſer. Oder laß ein Ey hart ſieden / thu das Gelb auß demſelbigen herauß vnd den Calcinierten Weinſtein an deſſen ſtatt hinein / ſo diſſoluiert es ſich alſo baldt in ein Oele. Oele von Weinſtein Saltz.

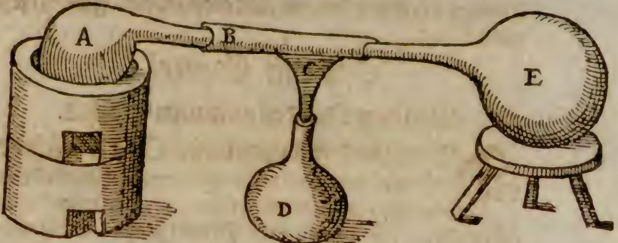
 Von

Das vj. Capitel.

Von dem Queckſilberöle.

EIn dergleichen öle wirdt auch auß dem Queckſilber bereit/ welches man viel mehr ein ſtarck etzent waſſer nennen kan: Als man nimpt Victriol 2. Pfundt/ Salniter vnd Alaun jedes 1. Pfundt: Macht den Vitrill zuvor von ſeiner phlegma rein vnd roht/ läſt den Alaun der Gebür nach brennen/ den Salniter exſiccirn vnd trücknen/ thut es endtlich zuſammen in eine wolverkleibte gläſerne Retorten/ ſetzt einen groß bäuchigen Recipienten vor/ welcher in der Mitte einen andern Canal hab/ richtet vnnd ſchiebt es/ wie einen Trechter drein/ ſetzt/ wenn ſolches alles geordnet/ die Retortam in den Ofen/ richtet deren Halß oder Mundtloch in den gemelten Canal oder Rohr vnd deſſen andern Theil in den Recipienten hinein/ ſetzt vnter dieſem Rohr oder Trechter ein ander Glaß/ als den zweiten Recipienten/vor/ thut in den groſſen (Recipienten) zwey Pfundt Queckſilber/ kleibt vnd ſchleuſt alle Fugen mit Eyerklar vnd Weitzenmeel auff leinene Tüchlin geſtrichen/ damit nichts herauß verdämpffe/ fleiſſig zu/ vnnd zündet ein Fewr vnter der Retorten an/ ſo ſteigen die Geiſter der vorermelten Stück durch jhren der Retorten Halß/ vnd durch den gemeldten Trechter oder Rohr in den groſſen Recipienten/ verwandeln das in demſelbigen liegente Queckſilber/ ſo bald ſie es berühren/ in einen Calcem oder Pulver/ vnd machen dem Recipienten ein Saffrangälbe Farb: Derowegen muß man/ wenn es ſo weit kommen/ ſolche Geiſter mit einem in kaltem Waſſer genetzten Schwamm zu rück weiſen/ da denn zu gleich auch die phlegma, ſo etwas von derſelbigen zugegen, in das Waſſer hinab ſinckt/ vnd durch den Trechter in das vnter geſetzte Glaß gelangt/ damit ſie nicht in den Recipienten komme.

Wenn nun der Chalcant keine Geiſter mehr von ſich gibt / vnd das Queckſilber noch nicht in Oele verwandelt iſt / muß man die Retorten mit den vorerwehnten Stücken noch ein mal füllen / vnd dem Fewr befehlen / damit deren Geiſter das Queckſilber noch ein mal durchtringen / vnnd daſſelbige in ein ſtarck Gewäſſer verwandeln / welches Waſſer widerumb ein ander Queckſilber / ſo man folgents darein thut / in Waſſer verwandeln kan / ſo lang es nemblich bey ſeinen Kräfften vnd Vermögen bleibt.



A. Die Retorten.
B. Das Rohr.
C. Der hole Trechter.
D. Das vnter geſetzte Glaß.
E. Der groſſe Recipient.

Das vij. Capitel.

Von dem gebachen Stein oder Zigelſtein Oele.

DEr truckenen gebachenen Stein oder Ziegeln nimpt man zwey Pfundt / ſchlegt dieſelbige in Stück

ſo groß als Bouen / macht ſie in einem jrrdinen Napff oder Eyſernen Pfannen glüent heyß / löſcht ſie in einem Oele / ſo hundert oder mehr Jahr alt alſo heyß ab / thut ſie alſo ſampt-lich in ein Retorten vnnd macht ein Kohlfeuwer darunter / ſo fleuſt ein Oele herauß / deſſen Geiſter dermaſſen ſtarck / daß ſie das vorgeſetzte Glaß / ob man es wol vnten gar in ein kalt Waſ-ſer ſetzt vnnd oben mit naſſen Thüchern bedeckt / mit groſſem knallen zerſprengen. Seine Kräfft vnd Tugenten ſeindt / daß es die außgeſtreckte Neruen nachleſt vnnd erweicht / die kalte Apoſtemen heilt vnd den auß Kält endſtandenen Flüſſen / ſehr wol bekompt.

Das viij. Capitel.

Von dem Oele deß gemeinen Saltzes.

OB wol die deſtillation dieſes Oels ſehr ſchwer iſt / wöllen wir jedoch deren etliche vnterſchidliche Wey-ſen allhie vorſtellen vnd erklären / deren wir vns können gebrauchen. Mann thut ſechs Pfundt gemein Saltz in ein wolverlutierte Retorten / vnd ſchürt dem Feuwer / wie bey den ſtarcken Waſſern / ein Stundt oder ſechs immer zu / ſo tropfft ein geſaltzen Waſſer herauß / welches die Zähne ſchön weiß zu-machen pflegt. Solches Waſſer widerumb eben vber daſſel-bige geſtoſſene Saltz gegoſſen vnnd zum andern / dritten vnnd vierten mahl deſtilliert / wirdt je länger je ſtercker. Ein gemein Saltz in das von Salniter deſtillierte Waſſer geworffen / wird von demſelbigen durchfreſſen vnd verzehrt: Dieſe Waſſer in eine Retorten gethan vnd widerumb deſtilliert / gibt ein Saltz-waſſer von ſich vnd leſt den Salniter gantz auff dem Boden der Retorten ligen.

Von

Das ix. Capitel.

Von dem Talck Oele.

MAnn macht den Talck in einem Eyſernen Löffell heyß / beſprengt jhn / wenn er wol glüent worden / mit dem deſtillierten Waſſer von Wegrich oder Roſen / macht jhn widerumb heyß vnd widerholt ſolches / wie gleichsfals auch das Ablöſchen / ſieben mahl / biß mann jhn zum aller ſubtielſten könne Pulueriſiern: Thut ſolches Puluer in einen jrrdinen Hafen / ſetzts ein gantze woch vnd biß er zu einem Kalch wirdt / in einen Glaßofen hinein / leſt folgents den Kalch in einem ſcharpffen Eſſig in der heyſen Aſchen / biß das helle Waſſer trüb worden / deſtilliern / thut als dann den Eſſig hinweg in ein beſonder Glaß / geuſt andern friſchen Eſſig vber den Kalch vnd widerholt ſolches ſo offt / biß die gantze Aſche von dem Eſſig iſt verzehrt: leſt nach dieſem allen den Eſſig bey dem Fewer einſieden vnd verſchwinden / vnd das Saltz / ſo auff dem Boden ligen bleibet / auff einem glatten Marmorſtein in einen feuchten Keller ſetzen / ſo wirdt es daſelbſt zu einem Waſſer / welches von dem Stein in das vorgeſetzte Gefäß hinab fleuſt vnd von den Weibsbildern zur Schmünckung der Angeſichter wirdt gebraucht. Jn Bereytung dieſer Feuchtigkeit / haben ſich jhrer viel bemühet vnd doch wenig dauon können finden vnd verrichten.

Das x. Capitel.

Wie man die Waſſer / ſo vnterſchiedliche Qualitates oder Eigenſchafften haben / vnd etwann von vngefehr mit ein ander ſindt vermiſcht worden / widerumb von ein ander könne ſeparieren vnd vnterſcheiden.

DIeweil es ſich offt vnd viel begibt/ das etwann zwey oder mehr Waſſer von vnterſchiedlichen Qualiteten von vngefehr/ vnd wider deß Deſtillatoris willen mit einander werden vermiſcht / hat vns für gut angeſehen/ den großgünſtigen Leſer in dieſem Capitel zu vnterweiſen / wie er dieſelbige widerumb von ein ander könne ſcheiden: Denn wiewol es bey etlichen vnmöglich ſcheinet / ſo geſchicht es doch ohn alle Difficultet vnd Beſchwerte / ſintemal in den natürlichen Dingen kein gröſere Contrarietet geſpürt vnd gefunden wirdt/ als eben die Gravitas vnd Levitas / das iſt / die Schwere vnd Leichte. Vnd damit ſolches durch Exempel werde erwieſen/ will ich die jenige / ſo mir ſelbſten begegnet / erzehlen.

Denn als ich auff ein Zeit ein Aquam vitæ nun offt vnd viel mal hatte deſtilliert / ein aurum potabile dardurch zu erlangen/ begab es ſich wider mein Verhoffen / daß der gläſerne Kolb durch die Gewalt der Geiſter ward zerſprengt / vnnd das Aqua vitæ ſamptlich in dz Waſſer deß Balnei verſchütt: Dieweil mich denn der groſſe Vnkoſte zu ſampt der angewendeten Mühe nicht wenig reuwete vnd verdroß / fieng ich der Sachen an nach zu dencken/ wie ich eines von dem andern möchte vnterſcheiden / goß endlich beyde Waſſer / als das in dem Balneo mit dem darein verſchütten Aqua vitæ in einen andern gläſernen Kolben/ verſahe denſelbigen mit ſeinem Helm/ ſetzt den Recipienten vor / ſtrich die Fugen allenthalben fleiſſig zu / darmit nir-

nirgent einige Geiſter konten herauß kommen / ließ es bey einem ſanfften vnd gelinden Fewerlin in dem Balneo deſtilliern vnd bracht alſo das Aquam vitæ / als welches ſeiner Subſtantz halben faſt leicht / vnd deſto eher vber ſich ſtiege / widerumb herauß: Das Waſſer konte man von wegen ſeiner ſubtilitet erſtlich in dem Helm nicht ſehen / biß es ſich in demſelbigen in vnterſchiedliche Tröpfflin zuſammen thät: Welches / ſo bald ichs vernam / ruckt ich den Recipienten hinweg / vnnd befandt das Aquam vitæ mit ſeinem vorigen gantzen Gewicht vnd natürlichen Subtilitet darinnen / wie es zuvor vnd ehe der Kolb zerſprungen / geweſen war / gleich wie man denn auch in dem vbrigen Waſſer / ſo noch im Kolben hinderlaſſen / durchauß keinen Geruch einiges Aquæ vitæ ſpüren kont. Eben in dergleichen Aqua vitæ / wie gleichfalls auch in den Roſenwaſſern vnd andern iſt es mir offt begegnet / daß die Kolben zerbrochen vnd das Waſſer mit dem Sant oder Aſchen iſt vermiſcht worden: Derowegen ich denn den Sant oder Aſchen bey einem ſanfften Fewer muſte deſtilliern / vnd bracht alſo das Waſſer / wie es zu vor geweſen / rein vnd ſeiner Natur gemäß in den Recipienten hinein.

Zu den ſtarcken Waſſern / nach dem ich in Goldt oder Silber damit geetzt / thät ich / jre Stärcke zuſchwächen / etwan von Bruñenwaſſer vnd warff ein küpfferne Tafel hinein / ſo ſamblet ſich das Etzwaſſer alſo baldt auff die Tafel wie ein Nebel zu ſammen / Derowegen zog ich die Tafel nach ſolchem herauß / ſchabt das Goldt oder Silber zuſammen / redigierte in ein corpus / ſchüttet es / damit ich deß ſtarcken Etzwaſſers keinen verluſt hette / beyde Waſſer in einen gläſernen Kolben / trieb das Waſſer bey einem ſanfften Fewerlin in die Höhe / vnd thät / ſo baldt ich vernam / daß der Helm von den auffſteigenden Geiſtern ein rohte Farb bekam / das Fewr hinweg / es blieb das ſtarcke Waſſer / wie es ſeiner Natur nach zuvor geweſen / vnten

auff

auff dem Boden deß Kolbens ſitzen. Vber das wann ich das Goldt durch das ſtarcke Etzwaſſer von dem Silber hatte vnterſcheiden / geſchahe es gemeiniglich / das der gläſerne Kolb zerſprang / vnnd das Waſſer in die Aſche flieſſen vnd verſincken ließ: derowegen ich die Aſche zuſampt den Kohln alſo bald mit einem friſchen Brunnenwaſſer muſte waſchen / das Waſſer in einem Kolben laſſen verſchwinden / das vbrige auff dem Boden in ein Corpus redigiern / vnd bekam alſo beydes das Goldt vnd Silber widerumb / wie ich es zuvor gehabt.

Ende deß Siebenden Buchs.

IOAN-

IOANNIS BAPTISTÆ PORTÆ Deß fürtrefflichen Philoſophi vnd Artztes von Neapoli

Deſtillierkunſt.

Achte Buch/

So da tractiert vnd handelt von allerley Elixiern/ Aquis vitæ vnd andern dergleichen Quintis Eſſentiis, wie mann dieſelbige herauß zubringen vnnd zu extrahieren pflege.

Vorrede.

DAmit wir vns von der deſtillation der Waſſer nicht laſſen abführen/ wöllen wir in dieſem achten Buch die jenige vor die Handtnemmen/ durch welche mann die Quintas Eſſentias zu extrahiern vnnd zu erlangen pflegt. Dann ein jeder/ ſo der natürlichen Dingen fleiſſig nachforſchet/ gebraucht ſich/ in dem er die ver-

 borgene

Das ij. Capitel.

Von dem Aqua vitæ / ſo durch hülff deß Feuwers wirdt erlangt.

MAnn kann auß einem jeden verdorbenen vnd verfaulten Wein ein Aqua vitæ extrahiern vnd daſſelbige beydes zu den Artzneyen vnd den auch zur Extraction der Subſtantiarum gebrauchen: auß dem Eſſig aber wirdt keines zuwegen gebracht: dann ſo bald der Wein ſein eygene vnd natürliche Form verlohren hat / wirdt er zu Eſſig / welcher anders nichts / als deß Weins Cadauer oder Aaß iſt. Derohalben nim den Allerſtärckſten vnd älteſten Wein / oder / da du jhn haben kanſt / deß Weins / ſo in Griechen Landt gewachſen / oder den köſtlichen Tranck Lachrima Chriſti genant der auß dem Berg Veſuuio wirdt gebracht / (den je älter vnd köſtlicher der Wein iſt / je Geiſtreicher er auch zu ſein pflegt) fülle eine Cucurbitam oder Kürbsförmigen Kolben zwey dritte Theil damit voll / verſehe denſelbigen mit ſeinem Helm vnnd ſetze einen groſen Recipienten vor den Schnabel / den je gröſer vnd weiter deſſelbigen Bauch iſt / je beſſer er zu ſolchem Werck vnd Geſchäffte taug / damit er die Krafft der Geiſter / ſo noch nicht zu Waſſer worden / deſto beſſer könne faſſen: ſtreich vnd ſchließ die Fugen allenthalben fleiſſig zu / damit nichts verdämpffe vnd von dem vnkoſten ſo wenig jmmer müglich / werde verſpielt: Denn da jrgent Achtung zu geben / das nichts von den Geiſtern herauß Dämpffe / ſo iſt es hie am aller meiſten von Nöthen / ſintemahl die Geiſter / ſo von dem Wein auffſteigen / in die allerſubtilſte dünſte werden reſoluiert / vnd derowegen / wo mann die Fugen nicht mit allem Vleyß verſtopfft / ſehr leichtlich in den Lufft verſchwindt. Wenn nun ſolches alles nach Gebühr verſehen / ſo ſetz den Kolben mit dem darein gegoſ-

goſſenen Wein in die Aſche oder in das Balneum hinein/mach erſtlich ein gering Feuwerlin darunter / vnd ſchür demſelbigen folgents etwas mehr zu / damit ſich der Wein fein allgemach in Blaſen erheb vnd nicht zu geſchwind deſtillier/ noch auch alzu langſam folge: vnd wenn du nun vermeinſt / es ſey der vierte Theil deß hineingegoſſenen Weins herauß kommen / ſo ſchaff das Fewer ſamptlich ab/ rück den Recipienten hinweg vnd geuß den vberbliebenen Wein in ein ander Gefäß: dann ſo baldt die ſubtilſte Geiſter in die höhe geſtiegen/ vnd von dem Wein ſind hinweg kommen/ ſo bleibt das vbrige/als ein Cadauer oder Aaß auff dem Boden liegen. Demnach laß die ein mahl herauß gebrachte Feuchtigkeit widerumb vnd ſo offt deſtilliern / biß die helffte von allem Wein/ ſo anfangs in dem Kolben geweſen/erfolgt / vnd widerhol daſſelbig zum dritten mahl / biß allein der fünffte Theil in dem Recipienten bleibt: welches wenn man es zum fünfften mahl deſtilliert / je ſubtiler vnnd vollkommener wirdt. Etliche laſſen ſolche deſtillation auch zum zehenden mal widerholn: wir aber laſſen vns mit der vierten vernügen: faſſen ſolchen edlen Safft in ein beſonder Glaß / ſchlieſſen vnnd ſtopffen daſſelbige fleiſſig zu / damit nichts verdämpffe vnnd ſetzen es verwahrlich hin. Ob aber die deſtillation nach Gebür verricht vnd vollendet ſey / wirdt auff ſolche Weiß erkant: man thut etwas von dem deſtillierten Safft in einen ſilbernen Löffel vnnd helt denſelbigen vber ein brennent Liecht / den wann es daſelbſt aller dings wirdt verzehrt vnnd keine Feuchtigkeit auff dem Boden deß Löffels bleibt / oder auch die darin genetzte leynene Tüchlin/ wenn man ſie alſo naß anzündt/ſo bald verbrennen / oder das Tröpfflin Oele / ſo darein geworffen wirdt / zu Boden fällt / helt man es für ein gewiß zeichen ſeiner vollkommenheit vnd das kein frembde / vnnd vndüchtige Feuchtigkeit mehr darinnen ſey.

Das iij. Capitel.

Wie mann das Aquam vitæ auff andere Weyſen vnd mit geringerem Vnkoſten könne bekommen.

DIeweil aber zu einer ſo offt widerholten deſtillation nicht allein ein geraume Zeit / ſondern auch viel vnd groſſe Vnkoſten gehören / als haben etliche noch viel andere Weiß vnd Wege erdacht / wie gleichfals auch beſondere Gefäß vnd Kolben / durch welche mann viel näher vnd bequemlicher darzu gelangen kann: Dann etliche brauchen den Alembicum Serpentinum, durch deſſen krummen Halß vnd vielfältige Vmbwege die Geiſter / ſo von dem Wein geſtiegen / faſt weit haben zu wandern / in ſolchem jhren langwirigen lauff alle phlegma ablegen vñ in ein lauter Waſſer verwandelt in das Vorſetzlin gelangen. Etliche verrichtens in dem drey / vnd widerumb etliche in dem vierköpffigen Kolben / oder in dem andern die Hydra genannt / wie dieſelbige hiebevor ſamptlich ſindt vorgeſtelt vnd erklärt worden / damit ſie die Waſſer ſonderſchidlich erlangen: ſintemal auß dem oberſten ein ſubtilers / auß dem vnterſtē aber ein anders / ſo noch mit ſeiner Phlegma vermiſcht / zu erfolgen pflegt / derowegē ſie den ein jedes vnter ſolchen Waſſern beſonder einſamblen vnd bewahren. Andere haben widerumb ein beſonder Gefäß / welches vnten breit oder weit / hinauffwertz aber / wie ein Kegel außgeſpitzet iſt / erdacht / accommodiern daſſelbige oben auff einen Gläſernen Kolben / vnd machen ein klein Feuwerlin darunder / ſo folgt auß dem oberſten Gefäß ein faſt ſubtiel / auß dem vnterſten aber ein ſchwer vnd gröber Waſſer. Andere erwehlen das Serpentinum, deſſen Geſtalt vnd gebrauch hiebeuor genugſam iſt erklert / daß es nemlich einen langen vnd krummen Hals mit vielen vmbwegen hab / in welchem die Feuchtigkeit je lenger je ſubtiler wird vnd jhre ſchwere phlegma in ein ander Gefäß / ſo mitten im Canal beruhet / verweiſt.

Andere halten das Camelinum oder den Kolbẽ mit dem ſtrauſſen Hals für beſſer/mit dem Vermelden/das alles dasjenige/ ſo durch ſolchen Hals herauß flieſſe / viel beſſer vnd fürtrefflicher erfolge. Viel deſtillatores hencken vor den Schlund oder Halß ſolches Gefäſes einen Schwamm/ oder Pergamen/oder ſtopffen ein ſtück Pãtoffelholtz davor/damit die Geiſter durch ſolche Sachen müſſen hindurch tringen/ jre Phlegma hinderſich laſſen / vnd ein deſto gröſere Fürtreffligkeit erlangen : zu welchem Ende den etliche den Schwam mit einem Oele befeuchten / der Phlegma jhren durchgang benemen/vnd alſo durch ein einzige deſtillation deß Waſſers volkommenheit eben ſo wol erlangen/ als hetten ſie dieſelbige zum öfftern widerholt.

Das iiij. Capitel.

Wie man deß Aquæ vitæ quintã Eſſentiam erlang.

DAmit vns nicht jemandt verweiſe / als geben wir den Nahmen Quintæ Eſſentiæ einem vermiſchten Weſen vnd nennen es alſo gleichſam das fünffte Element/oder den Himmel ſelbſt/ſo wöllen wir in kurtzem vermelden/was durch die Quintam Eſſentiam in vnſern Schrifften zuverſtehen ſey. Wir pflegen aber ein jede Form/ ſo von jhrem Corpore abgeſondert:Das iſt aller empfindlichen vñ Elementaliſchen Qualitet beraubet iſt. Die Quintam Eſſentiam zu nẽnen/weñ nemlich durch die deſtilation allein der ſubtilſte theil vberbleibt vnd behaltẽ wird/deſſen Subſtantz gleichſã Lufftmeſig vnd in jrem Tẽperament mit einer wärmbde vermiſchet iſt. Deñ dieweil alle vermiſchte Sachen die 4. Elemẽten mit ſampt jren empfindlichen Qualitatib. vñ vnreinigkeiten in ſich haben vermiſcht/vnd die ſonderbare oder ſelbſt eigene Krafft allein der Form vnd den reinen vñ ſubtileſten Stücken anhengt/ſo beköpt es auch das anſehẽ/ weñ ſolche Sachẽ võ der Hefen jrer Elemẽten werdẽ gereiniget/als weyẽ ſie võ dẽſelbigẽ ein beſõder weſẽ/vnd dem-

demnach das fünffte Element / durch welches die Krafft der Geiſter lang vnnd ohne Gebrechen zuleben angedeutet wirdt: dannenher es etliche das Firmament deß Himmels geneñt/ welcher / gleich wie er durch ſeine ſonderbahre Himmliſche Influentzen in vns Wircket / alſo auch die Kräfftige Abtreibung aller ſchädtlichen Kranckheiten gleichſam imitiert: Vnd wirdt demnach auß dem extrahierten Aqua vitæ ein Quinta Eſſentia ſolches Aquæ vitæ bereit/ welche zu vielen Extractionibus anderer Sachen ſo gewaltig wird gerümbt. Wen demnach das offtgemeldte Aqua vitæ ſechs oder ſieben mahl deſtilieret iſt/ ſo ſetze es mit einem pellican oder in den Geminis allenthalben wol verkleibt einen gantzen Monat / damit in der Wärmbde nichts mangel / in einen warmen Pferdtsmiſt / oder in einen hauffen Weintreſter/oder in ein Balneum hinein vnd laß es daſelſt Circuliern/ ſo ſetzt ſich die Hefe endtlich auff den Boden vnd leſt die ſchöne lautere / vnd Himmelblauwe Quintam Eſſentiam oben ſchwimmen. Vnd wenn du ſolches ſiheſt / ſo mach das Gefäß oben auff / es gibt einen ſolchen lieblichen Geruch von ſich / dergleichen bey keinem ding geſpühret wirdt / welches den ein gewiſſes Zeichen iſt / das du dein erwünſchtes End erreicht. Wenn aber weder der Geruch/noch auch die Farb alſo beſchaffen / wie jtzt vermeldt / ſo ſchleuß den Kolben widerumb zu vnd laß es forder Circuliern/ſo lang es deſſen bedarff. Endtlich gieß es von den Hefen auß dem Kolben herauß / vnd laß es in einem wolverſtopfften Gefäß bewahrn. Etliche laſſen den Wein erſtlich einen Monat lang in dem Miſt macериern/ biß er ein Fäule bekompt vnd volgents deſtilliern. Es iſt die Krafft dieſer Quintæ Eſſentiæ dermaſſen groß / daß es alle Eſſentias eines jeden Gewechſes / Wurtzeln / Saamen / ꝛc. In wenig Stunden extrahiert / vnd wirdt derowegen billig ein Quinta Eſſentia aller Quintarum Eſſentiarum genennt. Mann darff aber mehr nicht thun/als das man die Simplicia, Kräuter oder anders in

das

das Waſſer hinein legt/ vnd drey oder vier Stund an die Sonne oder in das Balneum hinein ſetzt/ dan in ſolcher Zeit thut ſich daſſelbige in die jnnerſte Ort der Simplicium hinein / zeugt die verborgene Proprietates vnd Eygenſchafften herauß vnd wirdt alſo an ſeinen Kräfften mehr / als mann jrgent glauben kann / vermehrt. Vnd iſt derowegen die Quinta eſſentia in Warheit anders nichts/ als ein von aller vnreinigkeit vnd Corruption abgeſonderte extrahierte Subſtantz dieſes oder jenes Gewächſes welche alle deſſelbigen Kräffte zuſampt dē herben Geſchmack vnd Eygenſchafften in ſich behelt / derowegen den Leib deßjenigen / ſo ſie braucht / vermög jhrer Reinigkeit vnnd Subtilitet ſehr geſchwindt penetriert vnd durchtringt / denſelbigen alteriert / vnd verendert / vnd allerley wunderbahre Geſchäffte verrichtet.

Was Quinta Eſſentia ſey.

Das v. Capitel.

Wie mann die Quintam Eſſentiam auff ein andere Weiſe auß dem Fenchel extrahieren können.

BEneben der oberzehlten ſindt der Weg vnnd weyſen noch vnzehlig viel/ durch welche man die Kräffte vnd Qualitates der Simplicium extrahieren kann / deren wir allhie etliche Exempel wöllen einziehen vnd erzehlen. Denn auß den Wurtzeln / Blumen / Kräutern / vnd allerley Thiern kan man als dan fürnemlich die Kräffte oder Quintas eſſentias extrahiern / wenn mann ſolche Stück fein reyn vnd ſubtiel leſt ſtoſſen / in einer Cucurbita vierzig Tag in einem Miſt ſetzt / folgents von dannen herauß nimpt. Drey oder vier mahl deſtilliert / wie oben bey dem Aqua vitæ vermeldt / vnnd bald darauff zum circuliern ſtelt biß es den Geruch/ Geſchmack vnd Farb deßjenigen / darauß es extrahieret iſt / bekompt/ deſſen Kräffte man als den mit groſer verwunderung in vielen dingen

 ſpührt.

ſpürt. Als deſſen ein Exempel von dem Fenchel zugeben: nimpt man deſſen mit Wurtzeln/ Blättern vnd Blumē in dem Brachmonat zehen pfundt / ſchneid es alles klein entzwey/ geuſt gleich ſo viel pfundt oder dritthalb maß ſcharpffen Eſſig von einem guten ſtarcken Wein gemacht drüber / leſts in einem wolverſchloſſenen Gefäß / biß zu Ende deß Weinmonats / als in welcher Zeit der Saame ſeine vollkommene Zeitigung erlangt/ macerirn: deß Saamens als den vier mahl ſoviel wol ſtoſſen/ das Pulver in vier mahl ſo viel Wein verſencken/einen gantzen Tag darinnen macerirn / vnnd gleich darauff deſtilliern / es gibt ein Oele vnd Phlegma miteinander vermiſcht von ſich: ſolches Oele von der Phlegma zu vnderſcheyden / ſetzt man es alſo miteinander in einem Gefäß in den Sant/ geuſt es folgents vber friſche Wurtzeln / Blätter vnd Saamen / vnd leſt es drey mahl in dem Balneo deſtilliern: es iſt eins der aller fürtrefflichſten Mittel wider allerley Gifft / vnd ſtärckt ſonderlich deß Lebens Geyſter vnd alle natürliche Kräfft.

Das vi. Capitel.

Von der Quinta Eſſentia deß gemeinen oder Maſſilienſer Seſels / der Angelicæ vnd Zittwan.

Solches auff ein ander Weyſe zuverrichten / macht man / zum Exempel / die Wurtzel vom gemeinen oder Maſſilienſer Seſel zu forderſt rein / ſchneid ſie folgents klein entzwey / ſtöſt vnd preſt ſie fleiſſig auß / ſetzt den außgepreſten Safft bey ſeyt/ leſt die vberbliebene Hefen drey Tag in einem warmen Waſſer macerirn / als den widerumb außpreſſen / den außgepreſten Safft mit dem vorigen vermiſchen / die vberbliebene Hefen abermahl mit anderem warmem Waſſer vbergieſſen/ drey Tage ein weichen/ außpreſſen/ vnd ſolches alles ſo offt viel widerholn/ biß kein Geruch vnd Geſchmack mehr in der Hefen geſpüret wirdt / leſt dieſelbige Hefen in einen wolverkleib-

kleibten Gefäß in dem heyſen Ofen eines Haffners / biß ſie ſich in ein weyſſe Aſchen verwandelt / calcinirn vnd endtlich mit dem außgepreſten Safft vermiſchen / was aber von der Wurtzel geſagt iſt / kan man auch mit dem Kraut / wen es jetzund blühet vnd endlich wen ſich der Saame nun mehr öffnet / vornemen vñ verrichten. Wennun ſolches alles geſchehen / thut man alle Aſchen zuſampt dem geſambleten Safft in ein Gefäß / leutert es durch das Filtrum ab / vnd leſts nach ſolchem einen Tag oder zehen in einem Circulatorio in der heyſen Aſchē Circuliern / biß die Materi ein rechte dicke vnd goldgelbe Farb bekompt: denn nach dem die Feuchtigkeit durch das Balneum herauß kommen / bleibt die Olitet auff dem Boden ſitzen vnd wird beſonder colligiert.

Auß der Angelica wird die Quinta Eſſentia alſo extrahirt: man ſamlet die erſte Blumen eher ſie recht auß der Wurtzel herauß geſchoſſen / am morgen frü vor der Sonnenauffgang vñ all dieweil ſie võ dem Tauw noch naß ſind / in einen gläſernen oder jrrdinen Kolbē ein / verſihet denſelbigen mit einem blinden helm / kleibt die Fugen allenthalben wol zu / vnd leſts dreyſſig oder viertzig Tag in einem Balneo ſtehen: es ſpreytet ſich in ſolcher Zeit oben gleichſam ein Hönigförmig weſen auß / welches ein ſchöne Goldgelbe Feuchtigkeit durch dē Schnabel deß Alembici von ſich gibt / deren zwölff Tröpfflin am morgen nüchtern eingenõmē vñ gebraucht / wid die Paralys od Gichbruch werdē gerübt. *Quinta Eſſentia von der Angelica.*

Ein Quintam Eſſentiam auß Zitwar zu extrahirn / leſt mã die Wurtzeln klein zerſchneiden / in einem Aqua vitæ oder brantenWein alſo / daß derſelbige dreyer Finger hoch darüber gehe / ein weichen / in dē wolverſchloſſenē Gefäß neun gantze Tage digiriern / endlich die Materi biß keine Feuchtigkeit mehr herauß folgt / in der heiſen Aſchen oder Sant / daß es mit keinem brentzenten Geſchmack werde befleckt / deſtilliern / vnd ſolches deſtillirte in einem friſchen Glaß durch das Balneum traduciern / ſo bleibt deß Zitwars Eſſentz auff dem Boden ſitzen. Wie mann aber auß dem Fleiß vnnd allerley wolriechenten Sachen.

Als der Ambra, Biſam/Zibeth vnd dergleichen ein Quintam Eſſentiam zu extrahieren pflege/iſt in meinem Buch de Magia naturali vermeldt.

Das vij. Capitel.

Von Allerley Elixiern vnd derſelbigen bereytung.

Geſchlecht der Elixir.

ES ſindt die Elixires fürnemlich dreyerley Geſchlecht vnd Art / die erſte werden von den Metalln / als dem Goldt/ Silber vnd anderen Mineralibus, als dem Schwefel / Arſenic / Chalcant vnd Salniter bereytet / die andere von den Edelgeſteinen / Agſtein / Coraln / Smaragden / Amethiſten Criſtaln vnd dergleichen: Vnd den die dritte von allerley Gewächſen vnd derſelbigen Stücken/ als den Blättern / Blumen / Saamen / Früchten / Wurtzeln / ꝛc. Es ſindt aber die Elixires keine Eſſentiæ, extrahierte Oele oder Tincturn, ſondern von derſelbigen allen vnterſcheiden: keine Tincturen zwar / dieweil ſie die Farb jhres Compoſiti, darauß ſie bereytet worden ſindt / verlichren: keine Oele / dieweil ſie aller Feyſtigkeit gantz ohn / vnd in dem Waſſer nicht oben ſchwimmen / ſondern zu Boden ſincken: vnd endtlich auch keine Eſſentiæ / dieweil ſie kein ſolche Heytere vnd läutere haben / wie in den Eſſentiis erfordert wirdt: Sondern ſie ſindt ein mittelmäſſige Subſtantz vnd weſen zwiſchen den Eſſentiis vnd den Oeln/wie gleichfals auch / dieweil auch etwas von Farben hinzu kompt/ zwiſchen den Tincturn vnnd den Eſſentiis, vnd ſcheinen alſo mehr einer Feuchtigkeit / als etwas anders ähnlich. Sie werden aber nicht von jhrer Materi vnnd Form / ſondern von der Tugent vnd vermögen / als deren Kräffte ſie ſindt / Elixires genennt / dieweil ſie nemlich den weſentlichen Spiritum oder Geiſt deß Lebens / welcher auß der erſten Temperie der Elemen-

menten her entſpringt mit jhrer eigenen Krafft durchtringen / von allem Vnraht reynigen / erhalten vnnd ſtercken / vnd werden nicht auß einem Simplici allein / ſondern gemeiniglich auß etlichen vielen Gewächſen zugleich gemacht. Wöllen erſtlich von der Bibinel handeln vnd wie auß derſelbigen ein Elixir bereitet werde / erklären. Man gräbt die Wurtzeln zu rechter vnd bequemer Zeit auß / weicht dieſelbige in einem Waſſer / ſo gleichsfals von Bibinellwurtzeln / vnd zum dritten mahl iſt deſtillieret worden / der Gebühr nach ein: leſt ſie folgents mit Steinen wol beſchwehrt / biß die Blumen ſolches Gewächſes / jhre vollkommenheit erlangt / putreſcirn / die Blumen zu ſolcher Zeit geſamblet auch in dem von ſolchen Blumen deſtillierten Waſſer / jedoch in einem beſondern Gefäß macerirn: Nachmals auch den Samen / wen er zu ſeiner rechten zeitigung kommen vnd geſtoſſen worden / in einem ſolchen deſtillierten Waſſer weichen: wen die Blumen dreyſſig Tag in jrer Einweichung geſtanden / alles miteinander deſtilliern / die phlegma mit dem herauß flieſſenden Oele durch die Gemellos ſepariern / ſechs Tage auß einem Gefäß in das ander / oder biß durch das digeriern neun vnd funffzig Theil von ſechzigen ſind verzehrt worden / deſtilliern / folgents ſolchen ſechzigſten vberblibenen Theil Circuliern vnd verwahrn. Es wird ein Elixir vnd alſo gleichſam ein Erhalter deß Lebens genennt.

Elixir auß Bibinell.

Das viij. Capitel.

Von einem vermiſchten Elixir, ſo auß vielen Simplicibus wirdt bereit.

ALſo werden auch vermiſchte Elixires Auß etlichen Gewächſen zu gleich gemacht / vnd zu vielen dingen vnnd Gebrechen gebraucht. Als deren einen / als welchen wir ſelbſt probiert vnd ſeine Kräffte genugſam erfahrn

zubeſchreiben: Nimpt man der Blůentē Salbey j. pfund: Wolgemuht/ Yſop/ Satury/ Wermut/ Pimpinelwurtzel vnd der Wurtzeln von Baldrian jedes vier loht/ rohte vnd weiſſe Roſen/ blůente Weintråublin/ der Wurtzeln von Naterwurtz vñ Peterſilgen jedes 3. lot: Roßmarin Peterſilgē kraut/ Kerbel/ Lauendel Maioran/ deß Krauts mari vnd Wachholderbeer jedes ſieben Quintl. Fenchel/ Liebſtöckel/ Beyment oder Balſam/ Meerfenchel/ Poley/ Camilln/ Meliſſē Tymgē/ Bergmůntz/ Stechaskraut/ Steinbrech vnd braun Betonick der Wurtzeln vō Bårendill/ dē Kraut Dauco, Angelica/ Benedictenwurtz vnd Süſſholtz/ jedes drey quint. Frantzöſiſch Beyment/ der Wurtzeln von Tormentil vnd Engelſüß jedes $1\frac{1}{2}$. qu. der grůnen Wurtzeln von Schlangenmord von jren Rinden vnd inwendigem Marck gereinigt $\frac{1}{2}$. pf. ſamlet alle ſolche Sachen in heyterem truckenen Wetter mit ſampt jren Saamen vnd Blumen ein/ trůcknet ſie gātz vngenetzt in einē Schatten der Gebůr nach/ auß: macht die Wurtzeln/ ſo jnwēdig mit Marck begabet ſind/ mit einē rauchē nenē Tuch rein/ thut alles jnwēdige Holtz hinweg/ leſt die Wurtzeln ſelbſt an der Sonnen dörren vñ nach gebůr præpariern/ vñ dieweil ſich das Gewicht aller Sachen zuſam̃en auff vierthalb pfund erſtreckt/ als geuſt mā viermal ſoviel od' drey maß Wein hinzu/ zu welchem den der Cretiſche Wein fůr den beſtē gehalten wird: leſt die Wurtzeln wol ſtoſſen/ die Kråuter klein zerſchneidē vnd dieweil das Kraut Schlāgenmord friſch od' grůn ſein muß nimpt man deß Weins nit vier mal ſoviel/ wie in and'n Elixirn zugeſchehen pflegt: thut alle dieſe Sachē in ein glåſerne Cucurbitā, ſetzt einen blinden helm ohn einen Schnabel drauff/ kleibt die Fugen allenthalbē fleiſſig zu/ damit nichts verdåmpffe/ ſond'n der auffſteigēte Dāpff gleich wie in dē Pellicā in ſeinē Bauch wid'umb zu růck gelange/ vnd leſt alſo den auffſteigēten vnd wid'umb zu růck weichenten Dunſt 15. Tage in dē Balneo circulirn. Vnter deſſen muß man deß beſten Aquævitæ auß dē allerbeſt[illegible]iechiſchen Wein in dē Balneo bereit 15. pf. im vorrath

ha-

haben denſelbigen mit drey pf. Roßmarinblumen deſtillirn/ dieſe nachfolgẽte ſtück/ als weiſſen Jngber/ Citronſcheln/ Muſcatenblumẽ/ Galgãt/ Kalmuß/ Kamelſtro vnd bereitẽ Corianderſamen jedes 2. lot: Negelin/ Zim̃et jedes 4. lot: deß gälbẽ Sãdels 3. qu. Cubeben/ kleine Cardamömlin/ langen Pfeffer/ Zitwan/ Lorbeer/ beyd'ley Kümmel/ weiſſen Diptã/ gemein Rapontic vñ Granatäpffel jedes $\frac{1}{2}$. lot: Paradeißkörner/ Sulmoneſer Saffran vnd der beſten Rabarbara jedes 1. qu. Enißſamen 3. lot: deß beſten Honigs $\frac{1}{2}$. pf. deß beſtẽ Teriack vñ Mithridats jedes 3. qu. rote dürre Roſen/ Cardobenedicten/ Meerfenchel vnd Schlangenmord jedes 3. qu. 15. Tag auff vorerzehlte Weiſe darinnen maceriern: endlich ſolche beide Mixturn in einer Cucurbita mit einand' vermiſchẽ in einẽ Balneo deſtilliern/ ſolches Balneũ mit einẽ warmẽ Waſſer offt vñ viel anfüllen/ ſo vil nẽlich durch das Fewer wird verzert/ die Fugẽ allẽthalbẽ mit leynenẽ Tüchlin mit Eyerklar vnd Weitzenmeel beſtrichẽ fein verkleibẽ: die Cucurbitã auff einẽ dreyfuß mit kurtzẽ Füſen accõmodirn/ vñ das Gefäß in dẽ Keſſel mit ſeinẽ darzu gehörigẽ Trätẽ/ damit es ſich in dem ſiden nit bewege/ wol befeſtigen. Weñ es aber nit mehr deſtillirn vnd tropffen wil/ ſo truck die Hefen in einer Kälter fleiſſig auß/ laß den außgepreſten Safft in einer Retorten in dẽ Balneo widerumb deſtilliern/ dieſes letzte Waſſer mit dẽ vorigen in einem dicken Glaß vermiſchẽ vnd dieſe nachfolgente Stück/ nẽlich deß beſten Zuckers 2. lot Roſenzucker 8. lot/ Candelzucker 1. loht: der Specierũ aromatici roſati, diamoſchi dulcis, diamargarithõ diarhodõ vñ Goldblätlin jedes $\frac{1}{2}$. qu. der beſtẽ Rubin $\frac{1}{2}$. qu. geſtoſſene Perlẽ 1. lot: Biſã/ Ambra vñ Cãpher jedes $\frac{1}{2}$. qu. alles vff einẽ glatten Marmor reyn zerriebẽ darein thũ/ das Glaß oben mit einẽ Pergament wol verſchliſſen/ damit nichts herauß verſchwinde/ vnd alſo an die Soñ/ od' da die Soñ nit heiß genug ſcheinen will/ vierzig Tag zumaceriern in ein Balneũ ſetzen vnd damit die Hefen wol damit vermiſcht werden/ vnd die Kräffte in dẽ Waſſer bleiben/ das Gefäß jmmerdar bewegen. Endlich laß

das

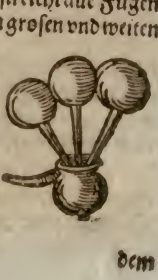
das Gefäß gantz ſtill ſtehen/ damit ſich die Hefen auff den Boden ſetzen vnd thu folgents den Biſam/ Ambram vnnd Campher mit der Bibernell hinzu. Auff dieſes aber haſt du fleiſſig Achtung zugeben/ das du keine veraltete oder Wurmſtichige/ ſondern friſche Sachen darzu gebrauchſt/ noch auch den ſchwangern Weibern oder jungen Kindern von ſolchen Elixirn jegtes einzugeben befehleſt/ ſintemal ſie denſelbigen viel zu ſtarck vnd ſolches fürnemlich von wegen deß Biſams/ ſintemal es den jungen Kindern leichtlich ein Epilepſiam oder ſchwehre Kränck erregt vnd den Weibern die Empfängnuß verhindert. Alſo im Gegentheil weñ man es in Mutter Zepfflin zur Weiblichen Scham hinein ſchiebet/ wirdt die vberige Feuchtigkeit ſolcher Ort vertrücknet/ die Monatliche Blum befördert/ das Auffſteigen der Gebärmutter verbeſſert/ die Fraw der Empfängnuß fähig gemacht: alle von der verſchloſſenen Weiblichen Blum auffſteigente Dämpffe vertreibt/ vnnd ſonſten viel guts verricht.

Das ix. Capitel.

Von der Artzney/ ſo mit jhrem beſondern Nahmen Cliſſus genennet wirdt.

DJe deſtillirte Artzney/ ſo bey den Artzten Cliſſus genennet wirdt. Verhelt ſich alſo/ wenn nemlich vnderſchiedliche Stück eines Gewächſes in jren Kräfften werden exaltiert oder erhöhet/ vnd endtlich in ein gemein weſen geſamblet: Dann das erſte/ ſo an dem Gewächs geſpühret wirdt/ iſt die Wurtzel/ darauff folgen nachmals die Blätter/ nach dieſen die Blumen vnd endtlich der Saame/ deren jedes ſeine eygene vnd ſonderbahre Kräfften hat. Derowegen wenn mann auß einem jeden die virtutes oder Kräffte zu ſampt den Subtiliteten/ Oeln/ Saltzen vnd dergleichen extrahiert vnd alle

alle ſolche Sachen der gemeldten Stücke miteinander vermiſcht / ſo wirdt ſolche Mixtur mit jhrem beſondern Nahmen Cliſſus genennt / darauß deren Confectio oder zubereytung alſo geſchaffen iſt. Mann ſamlet die Wurtzeln / Blumen / Blätter vnd Saamen zu rechter Zeit / vnd wenn ſie jhre vollkommene Zeitigung erlangt / fein fleiſſig ein / leſt dieſelbige der Gebühr vnd Kunſt nach deſtilliern / putreſcirn / ſubtiliſiern vnd Calcinieren / wie es hiebevor auff allerley Weiß vnd wege iſt erzehlt / vnd zeugt alſo eines jeden Kräfft / mit allem Fleyß vnd geſchicklichkeit herauß. Vnd wenn dieſes alles verrichtet / daß mann nemlich auß dem einen ein Oele / auß dem andern ein Waſſer / auß dem dritten ein Saltz / vnd wie es eines jeden Natur erheyſcht vnd gibt / hat gebracht / miſcht mann alles vnter einander / machts zu einer Spirituali Eſſentia oder geiſtmäſigen Weſen vnd leſt dieſelbige forgents auff ſolche Weiß in ein vnzertrenniglìche Maſſam redigiern. Als dann nimpt man drey gleich groſe Cucurbitas oder Kürbsförmige Kolben / verſihet dieſelbige / damit ſie die hitze deß Feuwers können außſtehen vnd erleiden / vnten wol mit Leymen / thut die obermeldte Sachen / als das Oele / Waſſer vnd Saltz / nemlich in einen jeden Kolben deren eins / fügt / vnnd bindet / wenn ſolches geſchehen / die Hälſe ſolcher Kolben alſo zuſammen / das deß einen Mundtloch an deß andern ſeines gelang / kleibt vnd ſtreicht alle Fugen fleiſſig zu / bedeckt die beyde Hälſe mit einem groſen vnd weiten Helm / vnd ſetzt ſie alſo miteinander in den Ofen hinein. Dieſes eintzige aber muſt du fleiſſig mercken / wo ferr du anderſt alle mühe vnd Vnkoſten nicht verlohren haben wilt / das du nemlich einem jeden Kolben ſein beſonder Feuwer beyfügeſt vnnd erhalteſt / als vnter dem Kolben mit dem Waſſer ein ſanfftes vnd geringes / vnter dem andern mit



dem Oele ein groſes vnd gleichsfals vnter dem dritten mit dem Saltz eins ſo häfftig wärmbt vnd erhitzt / damit alle drey Stück fein zugleich flieſſen vnnd keines dem andern vorkommen oder auch zu langſam folge. Derowegen dann die Feuchtigkeit in dem Kolben einer Geburt in Mutter Leib/ ſo jetzund ſoll geboren werden / zuvergleichen iſt / in dem ſie ſich nemlich oben in dem Helm verſamlet / durch deſſelbigen Mundtloch mit vielen Tröpfflin herauß fleuſt vnd endtlich wie das Kindt von der Hebammen auffgefangen vnd verwahret wirdt: Vnd dieſes iſt alſo der Cliſſus oder dreyfache Krafft/ welche zu vielen Artzneyen wirdt gebraucht.

Das x. Capitel.

Von den Tincturn.

ALſo extrahiert vnd zeugt man auch auß den Gewächſen beſondere Tincturn vnd Farben/ als in welchen (Farben) wie wir in vielen Sachen ſelbſten wahr genommen/ die Eſſentz oder weſen zuſampt den Kräfften/ wirckungen vnd gleichſam die Seele ſelbſt beruhet. Denn wer die Tinctur oder Farb von dem Goldt zuwegen bringt / der bekompt das aller gröſte vnd fürnembſte Secret, wo ferr nur das Metall ohne ſein Farbe bleibt vnd erhalten wirdt vnd an dem Gewicht nit viel verliehrt. Auß den Roſen hab ich die Tinctur offt vnd viel extrahiert / vnd mit derſelbigen auch jhren der Roſen/ lieblichen Geruch vnd natürlichen Geſchmack vnd derſelbigen Tinctur vber groſe Kräfft in vielen dingen probirt. Es ſind aber die Tincturn anders nichts/ als der Simplicium oder Gewächſe reyneſte / Kräfftigſte vnd fürtrefflichſte Theil/ auß welchen man die würckente Kräffte zu extrahiren pflegt: Bei den fürnemlich auß den Metalln / allerley Wurtzeln/ Kräutern/ Blumen vnd Saamen zwar mit geringer Mühe jedoch mit groſſer Geſchick-

ſchicklichkeit vnd Kunſt extrahiert / alſo der vermiſchung aller Elementen entlediget vnd an der Heytere vnd Reynigkeit dem ſubtilen euſſerlichen Lufft faſt ähnlich gemacht: behalten demnach deren dinge/auß welchen ſie extrahieret ſindt/eygene Farb/ durchſcheynenten Glantz vnd Subtilitet ohn einigen Zuſatz einer vnreinen Materien vnd haben ein dermaſſen ſubtile vnd reine Subſtantz/das man auch/wenn ſie ſchon viel jahr geſtanden / nicht die geringſte Hefen auff dem Boden jhrer Gefäſe ſpühret / ſondern es bleibt dieſelbige jmmerzu klar vnd hell / wie ſie von Anfang geweſen: wie gleichfals auch / wenn mann ſie nur recht vnnd fleiſſig verwahrt / bey jhren Kräfften vngeſchwächt. Es ſindt aber die Tincturn in dieſem von den Quintis Eſſentiis vnterſcheiden/dieweil ſie auch die Farb derjenigen Gewächs auß welchen ſie extrahieret ſindt / behalten / vnd dannenhero jhren Nahmen bekommen. Dieweil wir aber vieler Sachen Tincturn in vnſerm Buch de Magia naturali haben beſchrieben vnd erkläret / achten wir es ohne Noth / dieſelbige allhie zu widerhohlen.

Ende deß Achten Buchs.

IOANNIS BAPTISTÆ PORTÆ Deß fürtrefflichen Philoſophi vnd Artztes von Neapoli

Deſtillierkunſt:

Neündte vnd letzte Buch/

So da iſt vnd handelt von den außgepreſten Oeln/ ſo ſonſten auch Balſami werden genennt.

Vorrede.

OB wir wol dieſes gantze Werck von der deſtillation biß zum Ende gebracht vnd daſſelbige mit gutem Fug vnd rechten hetten können ſchlieſſen/ haben wir jedoch dem Leſer zum beſten auch dieſer nachfolgenten/ als der mittelmäſſigen zwiſchen der deſtillation vnnd Expreſſion oder Außpreſſung wöllen gedencken: ſintemal viel

viel Simplicia oder Gewächſe zu finden / welche keine deſtillation erleyden / ſondern eine Expreſſionem oder Außpreſſung erfordern / zu welchem Geſchäffte dann die ſonderbahre Kälterlin erfunden ſindt. Dieweil denn ſolch Geſchäfft der Expreſſion auch zu dem Werck der deſtillation gehört vnd dieſelbige ohn deren Erklärung nicht für vollkommen gehalten werden kann / wird vns niemandts verdencken / ſondern viel mehr danckbarlich erkennen / das wir vns der mühe vnterfangen vnd dieſer Kunſt der Expreſſion in dieſem letzten Buch gedacht.

Das j. Capitel.

Wie mann die Oele mit der Kälter außzupreſſen pflege.

ES finden ſich etliche Simplicia oder Gewächſe einer mittelmäſſigen Olitet oder Feyſte vnd darneben auch einer zähen Subſtantz / vmb welcher willen mann dann das Oele darauß zubringen deſto gröſere mühe bedarff / Dann die Kunſt hat viel artificia oder Griff erdacht / vnd dieſelbige alleſampt auß der täglichen Erfahrung / durch welche man ohn groſen verdruß vnd arbeitſame mühe die Oele durch beſondere vnd darzu gemachte Kältern außpreſſen kan. Welche Kunſt doch auch den Alten vnverborgen geweſen iſt: dann Dioſcorides / als er ein ſolch Waſſer ſuchte / darauß man allein ein Salbe zurichten könne / das iſt / ein Oele vnd Waſſer miteinander vermiſcht / befilcht friſche Myrrhen mit ein wenig Waſſer zuſtoſſen / vnd folgents in einer Kälter zu exprimiern / es iſt ein

vber auß wolriechente vnd köſtliche Feuchte / darauß man einzig vnd allein ein Salbe machen kann/vnd wirdt von den Griechen Stacte genannt / dieweil ſie nemlich auß der deſtillierten Myrrhen ſehr entſpringt. Etliche Simplicia ſindt einer dermaſſen ſubtilen Eſſentz vnd weſens/das jhr guter Geruch auch bey dem geringſten Feuwer in einen brentzenten Geſtanck verwandelt wirdt / als da ſindt der Biſam / Ambra vnd Zibeth / alleſampt eines groſen Wehrts / derowegen dann auch jhre Oele viel fürtrefflicher ſindt / als mann ſie jrgent ſchätzen kann / vmb welcher Vrſachen willen mann ſie dann auch zu keinem Feuwer kommen laſſen darff / ſintemahl ſie bey demſelbigen alſo baldt verſchwinden vnd einen brentzenten Geſtanck bekommen: Vber den Dampff deß Feuwers allein gehalten/geben ſie einen lieblichen Geruch vnd leyden an jhren Qualiteten oder Eygenſchafften keinen Schaden.

Zu der Expreſſion oder Außpreſſung der köſtlichen Oele haben wir ein Küpfferne hohle Seul eines halben Schu hoch vnd in der Runde einer Handt dick / bohren dieſelbige hin vnd wider mit kleinen Löchlin durch / ſetzen ein breit Küpffern Geſchirr / mit einem Canal oder Röhr / deſſen Randt rings herumb erhoben/ vnter: füllen die Seul oder Thurn mit den Samen / auß welchen wir das Oele zu exprimiern begehrn / allenthalben auß / ſtopffen denſelbigen oben mit einem hültzernen ſtöpffel zu / trucken denſelbigen Stöpffel oder Stöſell je lenger je tieffer hinein vnd trucken oder preſſen den Safft auff das aller ſtärckſte damit auß / ſo thut ſich das Oele durch die Löchlin deß Thurns in das Küpfferne Geſchirr vnd wirdt durch deſſelbigen Röhr auffgeſamlet vnd verwart. Man macht aber den Thurn oder Seul mit ſampt einem Eyſernen Blech zuvor ſo heyß/das man ſie mit den Fingern kaum berühren kann / damit man deß Oels deſto mehr bekomm.

Das j. Capitel.

Von dem außgepreſten Myrrhen Oele.

DEr Myrrhenbaum wächſt hin vnd wider in Arabia / wirdt biß durch ſeine Rinden verletzt vnd gibt die wolriechente Myrrhen durch ſolche Wunden von ſich: wiewol ſie an etlichen Stämmen auch von ſich ſelbſt herauß tringt. Die Zame Bäume ſindt in ſolchem fürtrefflicher / als die wilde / werden deß Jahrs zwey mahl vnd mit den Weyrauch Bäumen zu einer zeit verletzet / vnd behawen / vnd ſolches von der Wurtzell an biß hinauff zu den Aſten. Welche Myrrhen von ſich ſelbſt vnd ohne Verletzung deß Baums herauß fleuſt / wird die Stillaria genennt vnd für die beſte gehalten. Zur Außpreſſung deß Oels pflegt man ein alte / als die am beſten reucht / zu erwehlen / wie gleichfalls auch die allenthalben gleich gefärbet iſt / in Stück zerbrochen / weiſſe äderlin / wie auff den Nägeln der Händt vnd Füſe in ſich hat / vnd mit einem bittern vnd ſcharpffen Geſchmack vnd guten Geruch begabet iſt. Solche wirdt geſtoſſen / in ein dünn leynen Thüchlin oder Zendell gethan vnd vber den Dampff eines Keſſel voll heyſes Waſſers außgeſpreit / damit ſie den auffſteigenten Dampff in ſich empfang: vnd wen ſie von demſelbigen wol durch feuchtet worden vnd nun anfengt zufließen / preſt man ſie der Gebür nach auß / ſie gibt ein vberauß köſtliche vnd wolgeſäuberte Blum oder Feuchtigkeit eines lieblichen Geruchs von ſich / welche in dem Mundt gehalten vnd denſelbigen damit gewachſen den vbelrichenten Athem verbeſſert. Vnter die Achſeln geſchmirt / derſelbigen Geſtanck vertreibt / dem Angeſicht / deſſelbigen alle Monat ein Nacht damit beſtrichen / ein ſchöne Farbe verurſacht / vnd den Menſchen biß in ſeyn Alter holtſelig vnd wolgeſtallt erhellt.

Von

Das iij. Capitel.

Von dem außgepreſten Biſamöle.

DJe Indianiſche Geyſen geben alle Jahr auß der Blaſen / ſo ſie außerhalb bey dem Nabel haben/ein gewiſſe Mänge Biſam von ſich: dann ſo baldt ſolcher Eyter in dem Nabel zu ſeiner Maturation oder Zeitigung kompt/beginnt er das Thier zu jucken vnd dermaſſen zu kitzeln/ daß es nirgent ruhen kann / biß ſich ſolch Geſchwär oder Blaß eröffnet / derwegen es ſich den an die Stein oder Fälſen / ſo von der Sonnen wol Heiß worden / zu reiben vnd alſo dem Geſchwär zu einer öffnung zu verhelffen pflegt / darauff dann die gantze mänge deß Eyters auff die Steine herauß fleuſt das Geſchwär alſo außgelähert wird/vnd folgents von ſich ſelbſten widerumb heylt / biß widerumb ein ander Geblüt dahin kompt / den Ort daſelbſt erfüllt vnd endlich wie das vorige auch zu Eyter wirdt. Vnd dieſes haben wir von dem Actio vnd etlichen Arabiſchen Scribenten erlehrnt.

Solchen Biſam pflegt mann erſtlich zuſtoſſen / hengt oder ſpreytet jhn folgents auff einem leynenen Tuch vber ein heyß ſiedent Waſſer vnd preſt endlich / wenn er von dem Dampff wol durchfeuchtet ohne Abgang ſeiner Subſtantz vnnd brenzenten Geruch der Gebür nach/auß. Sein Oele wird vnter allerley wolriechente Artzneyen vermiſcht / wider den Geſtanck der Achſeln vnd vbelriechenten Schweiß gebraucht/vnd ſonſten auch zu allem dem / was eines guten Geruchs bedarff/ genetzt/ ſintemal ſeyn Geruch alſo beſchaffen iſt / das er alle Ort vnd Ende deß gantzen Hauſes / darinnen er ligt/ mit Lieblichkeit erfüllt vnd derowegen alle Ohnmächtige widerumb zu jhren Kräfften bringt.

Vom

Das iiij. Capitel.

Vom Zibeth Oele.

EBen ein ſolche Subſtantz wird in den Geyln eines wilden Thiers den Katzen faſt ähnlich geſamlet/ wenn die Geyln deſſelbigen voll ſindt/ von dem Thier außgeſchüt vnd mit ſeinem beſondern Nahmen Zibeth genant/ gleich wie das Thier ſelbſt dannen hero ein Zibethkatz. Das Oele wirdt auff die Weyſe/ wie vorerzehlet/ exprimiert. Mann vberzeugt ein Beckenvoll Waſſer fein lücke mit einem Taffet/ ſtreuwet den Zibeth oben darauff/ vnd zündet ein Feuwer vnter dem Becken an/ ſo machen die Dämpffe/ ſo von dem ſiedenten Waſſer auffſteigen vnd den Taffet von vnten auff durchtringen/ das Oele in dem Zibeth fein flüſſig/ welches man der Gebühr nach ſamlet vnd zum gebrauch in einem wolverſtopfften Glaß verwahrt/ damit es an ſeinem Gewicht nichts verliehre/ ſondern alſo beyſammen bleib.

Das v. Capitel.

Von dem Amber Oele.

OB die Ambra den alten bekannt geweſen ſey/ wöllen wir allhie nicht diſputieren: finden aber bey dem Aetio, das er es vnter die wolriechente Sachen zehlt. Es quillt/ wie der Erdtſchwefel auß beſonderen Brunnen: vnd wirdt auß etlichen Fiſchen/ die zu ſolchen Quellen kommen vnd es in ſich ſchlucken/ geſamlet. Die beſte zu der Außpreſſung deß Oels iſt gelb vnd feyſt vnd erfordert zu jhrer Expreſſion nit geringen Fleiß. Dann man geuſt einen Keſſelvoll Waſſer/ vnd reſoluiert ſie durch deſſelbigen heiſſen Waſſers Schwadem in dünſt/ faſt ſolche mit einem Lucken oder dünnen leynenen

Thüchlin auff vnd ſamlet es an ſeinen gebührenten Ort: Es wirdt zu vielen Gebrechen vnd ſonderlich zur Stärckung aller Sinne gerühmbt.

Das vj. Capitel.
Vom Bibergeyl Oele.

DEr Biber iſt ein ſolch Thier / ſo beydes in den Waſſern vnd auff dem truckenen Leben kann / hat eine Honigförmige Feuchtigkeit eines vberauß ſtarcken vnd widerſpänſtigen Geruchs vnd ſcharpffen Geſchmacks in beſondern Bläslin mit Häutlin vnterſcheiden / welche dieweil ſie faſt Wachsecht vnd ölicht iſt / ſich durch die aufſteigente dünſte deß heyſen Waſſers auff dem leynenen Thuch leichtlich in ein Oele verwandeln leſt. Wenn mans aber in einer gläſernen Retorten ohne Waſſer verrichten will / ſo gibt je ein pfund ſolcher Feuchtigkeit deß Oels zwey Loth von ſich / welches jedoch faſt vbel / vnd nach dem Brant zu ſtincken / vnd ein rohte Farb zu haben pflegt / vnd aber ſolche Farb wie gleichfalls den böſen Geruch verliert vnnd ein ſchöne heytere bekompt / wenn mans mit Waſſer noch einmahl deſtilliert. Solches Oele dient wider alles Gifft / vertreibt / ein eintziges Tröpfflin mit Wein genoſſen / die ſchwehre Kränck / vnd iſt auff das hindertheil deß Haupts geſtriechen / wider die verlohrne Gedächtnuß von mir ſelbſten offt vnd viel bewehrt.

Krafft vnd vermögen.

Das vij. Capitel.
Von dem Mithridat vnd Theriac Oele.

DIeweil wir offt vnd viel im Werck erfahren / das der Theriac vnd Mithridat das jenige nicht alles vermögen / was die Alte davon gerümpt / haben wir vns auff viel Weiß vnd weg bemühet vnd der ſachen ohne auffhören

nach

nach gedacht/wie wir der groſen vnd vnglaublichen Kräffte dieſer beyden Mixturn möchten theilhafftig werden vnd dieſelbige zu vieler Nutz vnd wolfahrt verwenden. Vnd dieweil vns vnverborgen / das die Qualitates oder Eygenſchafften der Gewächſe durch die deſtillation zum aller höchſten können gebracht vnd jhre Kräffte vmb viel vermehret werden / vnterſtunden wir vns den Theriac zu deſtillirn/vnd ſolches zwar nicht ein Waſſer / ſondern ein Oele darauß zubringen: ſetzten derowegen deſſen ein Pfundt in einem Kolben mit einem krummen Halß mit Leymen wol verſtriechen / verſchloſſen / vnd der Gebühr nach getrücknet zum Feuwer / vnd brachten ein Quintlin eines gantzen ſchwartzen vnd vberauß Kräfftigen Oels herauß/ das den Weyt mehr vermag / als die Alte von dem Theriac iemahls geſchrieben vnd auch in künfftigen davon gerühmet werden kann.

Das viij. Capitel.

Von dem deſtillierten Scorpion Oele.

EBen durch ſolche begierte wurden wir auch gereytzt ein beſonder Scorpionen Oele zu deſtilliern/theten demnach deß gemeinen Scorpionöls ein pfund in einen Kolben wie vor vermeld/vnd brachten zwey loth eines faſt kräfftigen vnd ſcharpffen Oels herauß.

Das ix. Capitel.

Vom Zucker Oele.

DEr Zucker wirdt ſehr ſchwährlich in ein Oele verwandelt / ſondern pflegt in kurtzer Zeit zugeſtehen / derowegen denn jrer viel ſich offt vnd lang bemühet/wie ſie ſolches möchten erlangen. Denn etliche thun den geſtoſſenen Zucker in ein ſilberne Blat/gieſſen ſoviel branten Wein drüber/

das er den Zucker zweyer Finger hoch bedeck / zünden den branten Wein mit einem Liechtlin an / vnd rühren es / in dem es alſo brennt / mit einem ſilbernen Löffel wol herumb / ſo bleibt das flieſende Oele / wann es auffhört zu brennen vnd der branten Wein gantz verzehret iſt / in der Schüſſel liegen / welches doch kaum einen gantzen Monat gut bleibt vnd zugebrauchen iſt. Andere höhlen einen Granatapffel gantz auß / füllen denſelbigen mit geſtoſſenem Zucker / vnd machen ein gelindt Feuwerlin rings herumb / ſo fangt der Zucker von dem Feuwer an zuſchmeltzen / zeugt den Safft der Granatrinden an ſich / vnnd wirdt alſo zu einem Oele / welches doch mit der zeit auch geſteht vnd gefriert.

Das x. Capitel.

Von dem Citron Saamen Oele.

OB man wol auß allen Saamen beſondere öle exprimieren kann / ſo iſt doch dieſes / ſo auß Citronenſaamen wirdt gemacht / vor allen andern zu vielen dingen nöhtig vnd gut. Vnd pflegt mann ſolche Saamen erſtlich von jhren Hülſen oder Häutlin zureinigen / folgents in einem Marmelſteinernen Mörſel wol zuſtoſſen / mit Wein zubeſprengen / in einem Küpffernen Geſchirr vber das Feuwer zuſetzen / vnd biß die Feuchtigkeit deß Weins gäntzlich verzehret iſt / mit einem ſilbernen Löffel zu rühren: thut es nach ſolchem allen in eine Kälter vnd preſts in derſelbigen wol auß: es gibt ein goldtgelb Oele von ſich / welches wider Gifft gewaltig wirdt gerühmpt vnnd gemeiniglich vnter andere wolriechende Artzneyen vermiſcht / dieweil es nemlich nimmer rantzent wird. Vnd da es etwan durch die viele der Jahr einen rantzenten Geſchmack vnd Geruch bekompt / vermiſcht man es widerumb mit Waſſer / rührts drey oder vier mahl in demſelbigen herumb

vnd

vnd leſts in einem Küpffernen Kolben deſtilliern: es leſt in ſolchem deſtilliern alle Phlegma vnd Vnreinigket hinderſich vnd bekompt gleichſam zu ewigen Zeiten keinen rantzenten Geſchmack. Vnd alſo werden auch die Oele von Limonen/ Pomerantzen vnd andern dergleichen köſtlichen Früchten zubereitet vnd gemacht.

Das xj. Capitel.

Von den Coloquinten Saamen vnd Senffſaamen Oelen.

SOlche Saamen muß mann mit ſampt jhrem Häutlin oder Hülſen in einem Marmelſteinernen Mörſel ſtoſſen vnd preſt als denn das Oele wie vorgemeldt herauß. Es treibt / allein davon geleckt/den Kindern die Bauchwürme gewaltig auß. Auß zwölff Pfundt Senffſaamen bekompt mann des Oels vier loth einer Goldtgelben ſchwartzlechten Farb. Wenn mann aber ſolche beyderley Saamen / jedoch einen jeden beſonder / einen gantzen Monat in einem Küpffernen Geſchirr einweichen leſt / ſo folgt ein flüſſiger vnd ſchärpffer Oele herauß.

Das xij. Capitel.

Von dem Glaßöle.

DAs beſte / wolgewaſchene vnd widerumb abgetrücknete Glaß wirdt alſo geſtoſſen / daß ſeyne Körnlin die Gröſe eines Hirſchen oder Magſaamen Körnlins behalten / mit Leynenen reinen vnd trucknen Thüchlin eines vmbs ander / nemlich jetzt ein Lag deß geſtoſſenen

Glaſes / dann ein lag der gemeldten Thüchlin / widerumb ein Lag Glaß / vnd ſo fort an / in ein Gläſern Gefäß gelegt / alſo miteinander in einen Sant vergraben vnnd ein Feuwer darunter gemacht / ſo gibt es mit verwunderung aller derer / ſo herumb ſtehen / ein Goldtgelb Oele von ſich.

Ende dieſes Neunten vnd letzten Buchs.

Regiſter deß erſten Buchs / vom deſtilliern.

DAs erſt Capitel. Ob die Kunſt deß deſtillierns von den Alten oder jetzigen Scribenten erfunden worden ſey. fol. 1.

2. Was die deſtillatio an ihr ſelbſten ſey 4.

3. Daß die Kunſt zu deſtilliern vns von der Natur ſelbſten mitgetheilet vnd verliehen ſey. 6.

4. Von der viel vnd mancherley Weiß zu deſtilliern / vnd ſonderlich der jenigen / ſo durch das auffſteigen bey dem Fewer geſchicht. 8.

5. Von der deſtillation / ſo auch durch das Auffſteigen jedoch durch mittel der Erden geſchicht. 10.

6. Von der deſtillation / ſo per aſcenſum oder das Auffſteigen / vnd durch mittel deß Luffts geſchicht. 12.

7. Von der deſtillation / ſo durch das Auffſteigen vnd durch mittel deß Waſſers geſchicht. 16.

8. Von der deſtillation / ſo durch das vnterſich ſteigen / vnd durch mittel deß Fewers geſchicht. 19.

10. Von der deſtillation / ſo auch durch das hinabſteigen / jedoch mit hülffe deß Luffts geſchicht. 22.

11. Von der deſtillation durch das hinabſteigen / welche durch hülffe deß Waſſers verrichtet wirdt. 24.

12. Von der deſtillation / ſo durch die Inclination / vnd durch mittel deß Feuwers verrichtet wirdt. 26.

13. Von der deſtillation / ſo durch die Inclination oder ſanffte Neygung / oder durch mittel der Erden geſchicht. 28.

14. Von

14. Von der deſtillation / ſo durch die Inclinationem oder neygung / vnd durch mittel deß Luffts verrichtet wird. 29.

15. Von der deſtillation per Inclinationem oder neygung / ſo durch hilff vnd mittel deß Waſſers geſchicht. 31.

16. Von der deſtillation in der hitz der Sonnen. 32.

17. Von den Deſtillationibus, ſo durch andere erwärmende Sachen geſchehen. 33.

18. Ob die Simplicia, Gewächs vnd Kräuter / jhre Qualitates oder Eygenſchafften in dem deſtilliern von ſich geben / vnd in jhre waſſer verwenden. 37.

19. Von mancherley Form vnd Gattung der Gefäß vnd Kolben. 42.

20. Von den vielfaltigen materien / auß welchen die deſtillierkolben werden gemacht. 49.

21. Von den vnterſchiedlichen Gradibus deß Fewers. 51.

Regiſter deß andern Buchs / vom deſtilliern.

Das erſte Capitel. Wie man das wolriechend Roſenwaſſer zu deſtilliern pflegt. 54.

2. Von dem wolriechenden Waſſer / ſo auß Pomerantzenblüht deſtilliert wirdt. 57.

3. Von dem wolriechenden Waſſer / ſo auß Myrtenblühe deſtilliert wirdt. 61.

4. Von dem wolriechenden Lavendelblumenwaſſer. 62.

5. Von dem deſtillierten Waſſer deß wolriechenden Klee. 64.

6. Von dem wolriechenden Waſſer / ſo auß dem Iaſmino oder Veylrehen deſtilliert wirdt. ibid.

7. Von dem deſtillierten Waſſer der Moßcatelroſin. 67.

8. Von dem wolriechenden Waſſer der Blawen Violn. 68.

9. Von dem wolriechenden Negelin oder Graßblumen=waſſer. 69.
10. Von dem wolriechenden weiſſen Lilienwaſſer. 70.
11. Von dem wolriechenden Narciſſenwaſſer. 71.
12. Von dem wolriechenden Waſſer der Blüht deß Auraꝛl=baums. 72.
13. Von dem wolriechenden Waſſer auß allerley Kräu=tern. ibid.
14. Von den wolriechenden Waſſern / ſo auß etlichen ver=miſchten Sachen zugleich werden deſtilliert. 74.
15. Wie mann in dem deſtilliern die Farb vnd Kräffte der Blumen könne herauß vnd in die Waſſer bringen / vnd in den=ſelbigen erhalten. 76.

Regiſter deß dritten Buchs / vom deſtil=liern.

DAs erſte Capitel. Von der beſchreybung deß Ofens vnd Gefäß / deren wir vns zu der Extraction der Oele gebrauchen. 80.
2. Wie man das Oele von dem Waſſer könne abſondern vnd vnterſcheiden. 82.
3. Von dem wolriechenden Oele auß Pomerantzenblüht / vnd wie man daſſelbige deſtillier. 85.
4. Von dem wolriechenden Citronenblüht Oele. 86.
5. Von dem wolriechenden Roſenöle. 87.
6. Von dem wolriechenden Myrrthenblüthöle. 88.
7. Von dem wolriechenden Negelin oder Graßblumen=öle. 89.
8. Von dem wolriechenden Iaſmin oder Veylrebenöle. 90.
9. Von dem wolriechenden Lauendelblumenöle. ibid.
10. Von dem wolrichenden Roſmarinblumenöle. 91.

11. Von dem wolriechenden Wermuthöle. ibid.
12. Von dem wolriechenden Oele deß Krauts Mari. 92.
13. Von dem wolriechenden Balſam oder Beyment / vnd wilder Poley oder Kornmüntzöle. 93.
14. Von dem wolriechenden Poley Oele. 94.
15. Von den wolriechenden Oele von Wolgemuth. ibid.
16. Von dem wolriechenden Salbeyöle. 95.
17. Von dem wolriechenden deſtillierten Camillenöle. ibid.
18. Von dem wolriechenden Beyfußöle. 96.
19. Von dem wolriechenden Weinrautenöle. ibid.
20. Von dem wolriechenden Fenchelöle. 97.
21. Von dem wolriechenden Anißöle. 98.
22. Von dem deſtillierten Corianderöle. 99.
23. Von dem deſtillierten Lorbeeröle. ibid.
24. Von dem Cypreſſenöle. 100.
25. Von dem wolriechenden Angeliewurtzelöle. ibid.
26. Wie man den deſtillierten Oeln jhre Krafft vnd fürtreff-lichkeit könne ſtärcken vnd vermehren. ibid.

Regiſter deß vierten Buchs / vom deſtil-lieren.

DAs erſte Capitel. Von dem wolriechenden Zimmetöle. 103.
2. Von dem deſtillierten Negelinöle. 105.
3. Von dem deſtillierten Mußcatnüßöle. 106.
4. Von dem Cardamomenöle. ibid.
5. Von dem deſtillierten Pfefferöle. 107.
6. Von dem Indianiſchen Mußcatnüßöle. 108.

Regiſter deß fünfften Buchs / vom deſtilliern.

DAs erſte Capitel. Von dem Ofen vnd Gefäſſen oder Kolben / ſo zu der deſtillation der Oele auß dem Hartz gehöret. 110.
2. Von dem deſtillierten Maſtixöle. 111.
3. Von dem deſtillierten Agſteinöle. 113.
4. Von dem deſtillierten Benzoinöle. 114.
5. Von dem wolriechenden Styraxöle. 115.
6. Von dem Occidentaliſchen Balſamöle. 116.
7. Von dem wolriechenden Weyrauchöle. 117.
8. Von dem Opoponacöle. 118.
9. Von dem Ammoniacöle. ibid.
10. Von dem deſtillierten Terpentinöle. 119.
11 Von dem deſtillierten Hartzöle. 120.
21. Von dem deſtillierten Wachsöle. ibid.
13. Von dem deſtillierten Campheröle. 122.

Regiſter deß Sechſten Buchs / vom deſtilliern.

DAs erſte Capitel. Von den Gefäſſen oder Kolben/vnd dann ein beſondere Weiß / ein Oele auß Holtz zu deſtilliern. fol. 124.
2. Wie man auß dem Guaiaco, Frantzoſen oder Indianiſchen Holtz ein Oele zu deſtilliern pflegt. 126.
3. Von dem Oele / ſo auß Wachholderholtz deſtilliert wird. 127.
4. Von dem deſtillierten Paradißholtzöle. 128.
5. Von dem Oele auß Rhodiſerholtz gemacht. ibid.

Regiſter deß Siebenden Buchs / vom deſtilliern.

DAs erſte Capitel. Von einem ſtarcken deſtillierten Waſſer / durch welches man in Goldt zu Etzen pflegt. fol. 131.
2. Von dem Waſſer ſo in Silber zu Etzen pflegt. 133.
3. Von dem Waſſer oder Oele / deß Vitriols. 134.
4. Von dem Schwefelöle. 135.
5. Von dem Oele vnd Waſſer deß Weinſteins. 137.
6. Von dem Queckſilberöle. 138.
7. Von dem gebachenſtein oder Zigelſteinöle. 139.
8. Von dem Oele deß gemeinen Saltzes. 140.
9. Von dem Talcköle. 141.
10. Wie man die Waſſer / ſo vnterſchiedliche qualitates, oder Eygenſchafften haben / vnd etwan von vngefehr mit einander ſindt vermiſcht worden / widerumb von einander könne ſepariern vnd vnterſcheiden. 142.

Regiſter deß Achten Buchs / vom deſtilliern.

DAs erſte Capitel. Wie mann ein Aquam vitæ ohne Feuwer könne bereiten. fol. 147.
2. Von dem Aqua vitæ, ſo durch hülffe deß Fewers wird erlangt. 148.
3. Wie man das Aquam vitæ auff andere Weyſen / vnd mit geringem Vnkoſten könne bekommen. 150.
4. Wie mann deß Aquæ vitæ Quintam Eſſentiam erlange. 151.
5. Wie man die Quintam Eſſentiam auff ein andere weiß auß dem Fenchel extrahiren könne. 153.

6. Von

6. Von der Quinta Eſſentia deß gemeinen oder Maſſili⸗enſer Seſels / der Angelica oder Zittwan. 154.
7. Von allerley Elixiern vnd derſelbigen bereytung. 156.
8. Von einem vermiſchten Elixir / ſo auß vielen Simplici⸗bus wird bereytet. 157.
9. Von der Artzney / ſo mit jhrem beſondern nahmen Cliſſus genennet wirdt. 160.
10. Von den Tincturn. 162.

Regiſter deß Neunten Buch / von außgepre⸗ſten Oeln.

DAs erſte Capitel. Wie man die Oele mit der Kälter / außzupreſſen pflegt. 165.
2. Von dem außgepreſten Myrrhenöle. 167.
3. Von dem außgepreſten Bieſamöle. 168.
4. Vom Zibethöle. 169.
5. Von dem Amberöle. ibid.
6. Vom Bibergeylöle. 170.
7. Von dem Mithridat vnd Theriacöle. ibid.
8. Von dem deſtillierten Scorpionöle. 171.
9. Vom Zuckeröle. ibid.
10. Von dem Citronſamenöle. 172.
11. Von den Coloquintenſaamen vnd Senffſaamen Oeln. 173.
12. Von dem Glaßöle. ibid.

E N D E.